



Mario Vino

Marions les marrons


avec CONCEPT Fruits



14 Fiche Recette

Foie gras poêlé aux vins et crème de marron vanillée



 Préparation : 30 min.

 Cuisson : 12 min.

Difficulté : 




Préparation

- Coupez son foie gras en tranches assez épaisses et l'assaisonner.
- Poêlez votre foie gras, dans une poêle bien chaude, 1min de chaque côté.
- Dressez votre foie gras dans votre plat.
- Puis, faites réduire votre vin rouge de moitié, avec la gousse de vanille et ajoutez y 100g de crème de marron vanillée et mélangez.
- Versez la sauce autour du foie gras et disposez quelques marrons en décoration.
- Servez votre plat chaud.



Ingrédients

 x3/4

- Foie gras de 450g
- Crème de marron vanillée
- Vin rouge Bourgogne 25 cl
- 1 Gousse de vanille
- Assaisonnement: sel, poivre

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com