

4 pers.  
(Va à  
la Télé)

Foie - gras frais entier  
en cocotte aux raisins frais

2 grappes de chasselas (épluchés et dégrainés)

500 g de foie

1/2 bouteille de Sauternes. Le faire mijoter 1h 1/2  
Râper généreusement de la noix muscade sur  
le foie  
Saler, poivrer généreusement avec de la  
mignonnette

Faire chauffer moyennement la cocotte.

Ne pas y mettre de matière grasse.  
y poser le foie du côté plat d'abord;  
le retourner après 5 mn. Il est très  
brun. Le retourner et le laisser

encore 5 mn. Le retourner sur le  
côté plat. Le couvrir et l'arroser  
souvent toutes les 2 à 3 mn. Le  
retirer de la graisse qu'il a rendue  
et le laisser proche de la chaleur.

Préparer la sauce : dans le Sauternes  
cuit, mettre 2 jus de citron, 1 déci de  
bouillon de volaille un c. à s. de  
de la mie de pain, du ferrez moyen ou Porto  
sucre, verser dans la cocotte et laisser  
diminuer de 1/3. Mettre les grains

de raisin, <sup>mettre le foie seul dans la cocotte</sup> le foie - Couvrir ~~et~~  
couvrir glisser dans le four à 140°  
(préchauffé bien sûr) ~~laisser mijoter~~  
pour le réchauffer.  
Mettre le foie dans la sauce et  
les raisins. Servir.