

## FOIE GRAS POELE AU VINAIGRE ORTILLARD

Recette proposée par : Wilson, Chef au Restaurant « Ô Deux Sens » aux Balnéades à Ardon

### **Ingrédients : Pour 4 personnes**

Préparation:20mn

Cuisson:5mn

4 tranches de foie gras de 120g chacune  
3 artichauts émincés à la mandoline  
2 carica du Chili en fines lamelles (papaye jaune)  
1 échalote  
1 demi oignon  
5cl de vinaigre ortillard pour le déglçage des légumes  
20 cl de vinaigre ortillard réduit  
1 cuillère à soupe d'huile



### **Préparation :**

- Emincez l'oignon et l'échalote
- Dans une petite casserole, faites réduire de  $\frac{3}{4}$  les 20cl de vinaigre ortillard
- Faites dorer à la poêle 1 minute de chaque côté les tranches de foie gras, réservez au chaud
- Faites revenir à la poêle les artichauts émincés 1minute 30 avec oignon et échalote. Ajoutez le cariaca en fines lamelles
- Faites revenir le tout pendant 2 minutes, déglacez avec 5cl de vinaigre ortillard
- Dressez accompagné du vinaigre ortillard réduit.

*Bon Appétit*