

**DUO SPÉCIAL
FÊTES**



*La recette
des chefs*

FOIE GRAS Compotée de cranberry

Pour 6 personnes

Ingredients :

-  12 belles tranches de foie gras
-  2 Duos Hollyfruit Groseille - Cranberry (2x250g)
-  Mélange de poivres
-  Sucre en poudre

Préparation :

-  Rincez les 250g de cranberries
-  Dans une casserole, portez à ébullition 115ml d'eau et 110gr de sucre
-  Ajoutez les 250g de cranberries et portez de nouveau à ébullition
-  Baissez le feu et laissez mijoter 25 à 30 minutes jusqu'à obtention d'une compotée
-  Disposez deux tranches de foie gras sur une assiette, ajoutez-y quelques groseilles, du poivre, et disposez la compotée de cranberries et quelques cranberries fraîches comme décoration.



Recette à retrouver sur france-food.com

