

Friseline au foie gras et ses marmelades

La vinaigrette :

- 1- Mélangez l'huile d'arachide avec le vinaigre de vin rouge. Salez, poivrez.
- 2- Emincez la Friseline et assaisonnez-la avec la vinaigrette.
- 3- Réservez au frais.

Marmelade de raisin noir

- 1- Egrenez le raisin, mettez-le dans une casserole et laissez compoter sur feu doux.
- 2- Laissez bien réduire.
- 3- Passez-le au tamis.

Marmelade pommes et raisins secs

- 1- Epluchez les pommes et taillez-les en dés.
- 2- Faites compoter sur feu doux, ajoutez les raisins secs et le vinaigre de cidre.

4 personnes

- 3 Friseline
- 4 tranches de foie gras
- 400 g de raisin noir
- 2 pommes
- 20 g de raisins secs
- 20 cl de vinaigre de cidre
- 6 cuill. à soupe d'huile d'arachide
- 2 cuill. à soupe de vinaigre de vin rouge
- Sel, poivre