

Saint Jacques aux éclats de foie gras

Ingrédients : *Pour 4 personnes*

- 16 noix de Saint Jacques
- 20 éclats de foie gras
- 1 petite grappe de raisin
- Farine
- Sel et poivre du moulin
- Pain de mie
- Chutney d'abricot ou de figue
- Fleur de sel



Préparation :

- Fariner les éclats de foie gras et les assaisonner à votre convenance .
- Les mettre sans matière grasse dans une poêle à feu vif pendant 30 secondes puis cuire à feu doux pendant 2 minutes environ. Réserver au chaud.
- Mettre les noix de saint Jacques dans la graisse des éclats de foie gras et laisser poêler 2 minutes de chaque côté environ.
- Durant le dressage , mettre les grains de raisin à chauffer dans la graisse des éclats de foie.

Dressage : Dans chaque assiette disposer 4 noix de St Jacques et 5 éclats de foie gras. Griller 2 tranches de pain de mie, les couper en diagonale et y ajouter le chutney choisi ou mettre le chutney dans une petite coupelle. Parsemer de quelques grains de raisin.