

FOIE POELEE A LA FRAMBOISE ET SA **BROCHETTE SURPRISE**

300gr de foie de volaille
Vinaigre de framboises
Beurre
Sel, poivre
100gr de framboises
Muscat ou Martini rouge

Brochette de chorizo

50 gr de chorizo
200gr de farine
4 œufs
150gr de vin blanc
100gr de raisins de Corinthe marine au rhum
1 sachet de levure chimique
75 gr d huile d'olive

Déco

40gr de tomate en brunoise
Servir dans une terrine, garnir le couvercle de brunoise de tomates, salade mélanger et brochette de chorizo

Brochette au chorizo:

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité, mouler dans un plat à cake, cuire à 175° pendant 40 mn environ démouler et laisser refroidir
Tailler en cube de 2cm de côté monter sur brochette
Réserver

Faire poêler le foie de volaille à la minute
Déglacer au vinaigre de framboises et au Martini
Rectifier l'assaisonnement
Ajouter les framboises et dresser en casserole préalablement chauffée
Tenir dans un four chaud quelques minutes