

### **FOIE GRAS POÊLE AUX HUÎTRES, SAUCE SOJA**



#### **Facile**

**Préparation: le temps d'ouvrir les huîtres**

**Cuisson: moins de 5 mn**

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

4 tranches de foie gras (2 cm d'épaisseur) d'environ 100g par personne

8 belles huîtres n°3

2 càs de ciboulette hachée

Quelques traits de sauce soja

Sel et poivre

Ouvrir les huîtres et le détacher de la coquille, les mettre à égoutter sur une passoire. Lorsqu'elles sont bien égouttées, les couper en gros morceaux et les mélanger avec la ciboulette hachée.

Assaisonner le foie gras de chaque côté avant de chauffer une poêle à revêtement antiadhésif à feu assez vif. Poêler les tranches 2 minutes de chaque côté, les débarrasser sur un papier absorbant.

Dégraissier la poêle et la déglacer avec la sauce soja.

Dressage:

Poser la tranche de foie gras sur l'assiette, disposer un trait de tartare d'huîtres, arroser avec un peu de sauce et terminer avec quelques gouttes autour du foie.