

DUO SPÉCIAL  
FÊTES

# La recette des chefs

Foie Gras  
Compotée de canneberge

France Food

POUR 6 PERSONNES

## INGREDIENTS :

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

## PREPARATION :

- Rincez les 250g de canneberges
- Dans une casserole, portez à ébullition 115ml d'eau et 110gr de sucre
- Ajoutez les 250g de canneberges 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 canneberges et quelques canneberges fraîches comme décoration.

Holly Fruit

Recette à retrouver sur [www.france-food.com](http://www.france-food.com)