



# Oeufs au plat au foie gras de canard, réduction porto



6 personnes

**300 g de foie gras frais de canard**

**12 œufs frais**

**50 g de noix fraîches**

**1 salade frisée**

**20 cl de porto**

**Sel**

**Poivre**

**Pour la vinaigrette**

**5 cl de vinaigre de vin vieux**

**10 cl d'huile d'olive**

**Sel fin**

**Poivre du moulin**

- Cassez les noix fraîches pour récupérer les fruits.
- Épluchez, lavez et essorez la salade.
- Coupez le foie gras en six tranches à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude pour faciliter la découpe, puis réservez au réfrigérateur.
- Faites réduire le porto jusqu'à obtenir une consistance très sirupeuse et réservez.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.

## Cuisson

- Cassez les œufs dans un saladier, salez et poivrez.
- Dans une poêle chaude antiadhésive, faites d'abord cuire à feu vif les tranches de foie gras 1 min de chaque côté en les salant et poivrant sur les deux faces. Ôtez-les de la poêle et réservez.
- Dans la même poêle, faites cuire les œufs au plat pendant 3 min.

## Dressage

- Répartissez la salade frisée assaisonnée de vinaigrette au centre de six assiettes plates.
- Par-dessus, posez dans chaque assiette deux œufs au plat, une tranche de foie gras, quelques noix fraîches et un filet de réduction de porto.