

## Figues gourmandes au foie gras et au lard

12 grosses figues fraîches,  
12 tranches fines lard fumé  
200 grammes foie gras de canard cru  
20 centilitres banyuls

Laver les figues, essuyez-les et les piquez-les avec une aiguille. Faites-les macérer 2 heures dans le banyuls.

Découpez les tranches de lard. Égouttez les figues.

Faites raidir à la poêle le foie gras taillé en escalopes ; salez et poivrez, coupez un chapeau aux figues, enfoncez un morceau de foie au milieu, remettre les chapeaux. Entourez d'une tranche de lard pour tenir les chapeaux, poser sur un plat. Cuite les figues 15 minutes au four à 160°C:

Servir les figues pour accompagner des plats de chasse.

© L. Thierry  
<http://www.ermann.com>