



Foie gras de canard rôti, herbes & couteaux, bouillon de crevettes du restaurant

Castel Novel

Pour 4 personnes

Préparation totale 30 minutes sans compter le bouillon

Ingrédients :

8 escalopes de foie gras

Bouillon de crevettes :

300 gr de crevettes grises fraîches

100 gr de girolles

1 cuisse de poulet

½ oignon

1 carotte

1 blanc de poireaux

Salades d'herbes :

Cerfeuil

Ciboulette

Aneth

Couteaux :

20 couteaux

Balsamique blanc

Poivre

Huile d'olive

Confectionner le bouillon de crevettes avec les éléments cités, en le faisant cuire à feu très doux au minimum 2 heures, puis laisser infuser. Le passer au chinois et ne conserver que le bouillon.

Confectionner avec les herbes une salade d'herbes, la réserver au frais avec un papier humide dessus.

Faire ouvrir les couteaux à la cocotte avec de l'huile d'olive à feu vif, laisser refroidir et décortiquer, ne garder que le haut du couteau (la partie blanche et marron), les tailler en biseau de 1 cm de long.

On les mélangera avec la salade d'herbes, l'huile d'olive, le balsamique blanc et le poivre.

Déposer le mélange (salade et couteaux) à l'aide de cercle dans des assiettes creuses.

Faire cuire les escalopes de foie gras environ 7 min.

Faire chauffer le bouillon de crevettes.

Poser les escalopes sur la salade d'herbes, un tour de moulin à poivre et verser ensuite le bouillon chaud.

Bonne dégustation !