



Foie de gras de canard, légumes en vinaigrette de truffe d'hiver, artichaut, jambon ibérique du restaurant *La Table d'Olivier*

Pour 4 personnes

Durée : 45 min

Ingrédients :

250 g de foie gras cru

Porto pm

Sel / poivre / sucre

Asperges blanche 4 pièces

Radis 8 pièces

Cerfeuil 1 botte

Pousse d'épinard

Échalotes pièces

Artichaut macau 2 pièces

Céleri 1 pièces

Huile de truffe

Vinaigre de Xérès

Progression de la recette :

- 24 H avant le repas, dénervé les lobes de foie gras et assaisonner avec 12 g de sel au kilo et 3 g de poivre blanc au kilo, ajouter une pincée de sucre et un peu de Porto, réservé au frais pendant 30 min.
- Rouler dans du papier film afin d'obtenir un boudin régulier et cuire au bain marie à 82 degré pendant 35 min
  - Glacer puis réserver au frais
  - Eplucher les gros artichauts et garder que le cœur en enlevant l'intérieur de celui-ci (le foin)
  - Cuire avec la moitié du céleri dans du beurre puis déglacer et mouiller d'eau à hauteur
  - Cuire 25 min à feu doux
  - Mixer
  - Couper à la mandoline tous les légumes le plus fin possible
  - Mélanger avec les herbes et assaisonner avec l'huile de truffe, truffe fraîche, et Xérès
  - Ajouter une julienne de jambon ibérique
  - Effectuer le montage avec comme base une tranche de foie gras puis les légumes marinées
  - Ajouter un peu de purée d'artichaut à côté
  - Râpez des truffes fraîches et arrosez d'huile de truffe

Bonne dégustation !