

# Foie gras poêlé, bouillon asiatique, légumes croquants |

**Recette pour 4 pers**

## **Description**

Foie gras frais, présenté avec des connotations asiatiques, situation peu commune pour un tel produit plutôt reconnu pour être originaire du sud-ouest de la France.

## **L'astuce du chef**

Ne pas sur-cuire le foie gras, la chaleur du bouillon va continuer de cuire l'escalope.

## **Ingrédients**

### Foie gras, bouillon

- 4 Unité(s) Escalope de foie gras
- 2 Unité(s) Navet
- 1 Unité(s) Betteraves chioggia
- 0.50 Pièce(s) Daïkon
- 100 Gr Céleri-branche
- 3 Bâton(s) Citronnelle
- 30 Gr Gingembre frais
- 1 Cuil. à soupe Miel
- 1 Botte(s) Coriandre fraîche
- 5 Unité(s) Oignon vert
- 1.50 Litre(s) Bouillon de poulet

### Pickels de légumes

- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de vin blanc
- 800 Ml Eau
- 400 Gr Sucre
- 5 Rondelle(s) Gingembre frais
- 12 Unité(s) Grains de poivre noir

## Montage

- 0.25 Casseau(x) Pousses de Coriandre

## **Préparation**

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

## Mise en place

Préparez un bouillon de volaille

Taillez le navet, la betterave Chioggia et le Daïkon en tranches fines à l'aide de la mandoline. Détaillez les rondelles à l'emporte-pièce pour qu'elles soient bien rondes.

Frappez la citronnelle avec le dos de votre couteau

Taillez le céleri en gros bâton ainsi que le gingembre

Taillez l'oignon vert en biseaux

## Bouillon asiatique, foie gras

## **Bouillon**

Faire infuser dans votre bouillon de volaille pendant au moins une heure la citronnelle, la coriandre, le gingembre, ainsi que des grains de poivres de Sichuan (idéalement).

Le bouillon doit être très puissant, on peut corriger le goût durant la cuisson.

## **Foie gras**

Faire poêler le foie gras à la dernière minute, finir au four durant 3 à 5 minutes suivant l'épaisseur avant de dresser l'assiette.

## Pickels de légumes

Faire bouillir le vinaigre l'eau le sucre le gingembre, ajouter ensuite le poivre puis versez cela sur les tranches de betteraves et de navet.

Laisser cuire dans la marinade jusqu'à ce que les légumes deviennent mou et que vous puissiez faire des rosaces avec les tranches de navets/betteraves.

## Montage de l'assiette

Disposez l'escalope de foie gras dans le fond de l'assiette, disposez les rondelles de légumes en rosaces, de façon esthétique ainsi que des jeunes pousses, à table, versez le bouillon afin de tout faire flotter.

On peut rajouter une huile d'herbes.

**Bon appétit!**