



Photographie Martin BERNHART

Foie gras poêlé sur lit de roquette et cèpes sautés aux herbes par Olivier Colonna de la Boutique Edouard Artzner

Ingrédients pour 4 personnes

1 lobe de foie gras d'oie
ou de canard cru.
250 g de roquette.
2 pommes Granny.
200 g de cèpes.
30 g d'échalotes.
40 g de beurre.
vinaigrette au vinaigre
balsamique.
30 g de sucre.
un petit verre de banyuls
(ou autre vin doux naturel).
20 g d'herbes hachées
finement (romarin, sauge,
persil, cerfeuil et ciboulette)
sel "Arso"
sauce Porto

Préparation :

Trier la roquette, la laver et la réserver au frais.

Couper les pommes en quartiers et les faire revenir dans un petit caramel fait avec le sucre et un peu d'eau. Déglacer avec le banyuls et laisser cuire 5 minutes à feu doux. Réserver au chaud.

Faire poêler les cèpes préalablement lavés et coupés en dés avec le beurre et les échalotes, saler et ajouter les **herbes hachées**.

Découper les lobes en tranches d'1,5 cm d'épaisseur et les saisir dans une poêle anti-

adhérente bien chaude, assaisonner et retourner au bout d'1 minute pour colorer l'autre face. Réserver sur du papier absorbant.

Dresser la salade assaisonnée au centre de l'assiette, disposer les quartiers de pommes autour.

Disposer le foie gras sur la salade, napper de sauce porto. Parsemer avec les cèpes chauds et déguster aussitôt.

à boire avec ...

- un Tokay Pinot Gris servi à 10 - 12°C
- Un Vouvray demi-sec du Domaine Huet