

Viandes, poissons et oeufs

Foie gras de canard laqué



25 min	10 min	15 min	0	499
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le foie gras laqué

250 g **Foie gras cru**
 100 g **Sucre semoule**
 30 cl **Sauce teriyaki**
 50 g **Gingembre frais**
 8 cl **Vinaigre de Xérès**
 2 tige(s) **Bâton de citronnelle**
 1 cl **Sauce soja**
 1 cl **Vinaigre d'alcool blanc**

Étape 1

Préparation du foie gras

- 1 Verser l'eau au fond d'une casserole puis verser le sucre. Faire chauffer sur feu doux et laisser le caramel se former.
- 2 Pendant la formation du caramel, préparer la citronnelle. Couper l'extrémité de la citronnelle puis la couper en deux et l'émincer très finement avec un couteau éminceur.
- 3 Eplucher le gingembre avec un couteau d'office et réserver.
- 4 Lorsque le caramel commence à prendre une belle couleur brune, déglacer avec le vinaigre de xérès. Mélanger avec une cuillère et ajouter la sauce teriyaki. Mélanger et porter à ébullition.
- 5 Ajouter le vinaigre d'alcool, la sauce soja, la citronnelle et le gingembre en le râpant directement au dessus de la casserole. Mélanger et réserver la sauce dans un bol.
- 6 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- 7 Faire chauffer une poêle sur feu moyen sans matière grasse. Assaisonner le foie gras de sel et de poivre.
- 8 Saisir le foie gras dans la poêle. Lorsque la première face prend une couleur noisette, retourner le foie gras.

Faire cuire environ 30 secondes de chaque côté.

- 9 Quand le foie gras est bien doré des deux côtés, le débarrasser sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Laquer avec la sauce puis enfourner pendant 3 minutes.