François Adamski

Entrées chaudes à la viande

Foie gras de canard entier cuit au four, à la rhubarbe, pomme de terre confite

1h10	30 min	20 min	20 min	496
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des pommes de terre

1. Eplucher les pommes de terre avec un économe, les réserver dans un saladier d'eau.
2. Faire chauffer une casserole, verser un filet d'huile d'arachide et un peu de beurre.
3. Ecraser les gousses d'ail sous la paume de la main et les mettre dans la casserole.
4. Ajouter le laurier, le thym et les pommes de terre.
5. Ajouter du beurre de manière à avoir de la matière grasse à mi-hauteur des pommes de terre.
6. Assaisonner de fleur de sel, laisser confire pendant environ 10 minutes sur feu moyen.

Étape 2

Préparation de la rhubarbe

1. Avec un couteau d'office, couper la rhubarbe en deux puis l'éplucher avec un économe.
2. Tailler la rhubarbe en bâtonnets avec un couteau éminceur, la réserver dans un plat et la saupoudrer de

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le foie gras et ses accompagnements

450 g **Lobe(s) de foie gras**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les pommes de terre confites

300 g **Pomme(s) de terre**
200 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour la rhubarbe

400 g **Rhubarbe**

sucre.

3. Laisser macérer la rhubarbe pendant 20 minutes.

Étape 3

Préparation du foie gras

1. Préchauffer le four à 160°C (Th.5). Faire chauffer une poêle sur feu vif.
2. Assaisonner généreusement le foie gras de sel et poivre sur toutes ses faces.
3. Lorsque la poêle est chaude, déposer le foie gras dedans sur sa face arondie.
4. Le faire colorer uniformément en s'aidant des mains et d'une cuillère à soupe.
5. Baisser légèrement le feu puis arroser le foie gras de jus de cuisson.
6. Enfourner la poêle allant au four pendant 20 minutes.
7. Egoutter la rhubarbe dans une passoire.
8. Faire chauffer un wok sur feu vif avec de l'huile d'arachide et du beurre.
9. Lorsque le beurre devient noisette, ajouter la rhubarbe et un peu de fleur de sel.
10. Après quelques minutes, une fois la rhubarbe légèrement colorée, réserver dans une assiette.
11. Vérifier la cuisson des pommes de terre en plantant la lame d'un couteau. Si la lame pénètre sans résistance, elles sont cuites.

Étape 4

Dressage

1. Sortir le foie gras du four et séparer le lobe du foie. Trancher le foie gras en morceaux de biais.
2. Déposer quelques morceaux de foie gras sur une assiette, l'entourer de pommes de terre et de bâtonnets de rhubarbe.
3. Assaisonner de sel et de poivre, servir aussitôt.

50 g **Sucre semoule**
20 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**
1 **Fleur de sel**