

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**

sucré.

- 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 arrondie.
- 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**