

*Canard*

# Foie gras et frites de rhubarbe



**50 min** **20 min** **10 min** **20 min** **773**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le foie gras et les frites de rhubarbe

400 g **Lobe(s) de foie gras**  
800 g **Rhubarbe**  
50 g **Sucre semoule**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
5 cl **Huile d'arachide**  
50 g **Beurre**

### Étape 1

Préparation de la rhubarbe

- 1 Avec un couteau d'office, couper la rhubarbe en deux, l'éplucher avec un économe.
- 2 Tailler la rhubarbe en bâtonnets avec un couteau éminceur. Réserver dans un plat puis la saupoudrer de sucre.
- 3 Laisser macérer la rhubarbe pendant 20 minutes.

### Étape 2

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 avec le jus de cuisson.
- 6 Enfournier la poêle allant au four pendant 20 minutes. Si

la poêle ne va pas au four, transvaser le foie gras dans un autre plat.

**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** Laisser la rhubarbe colorer pendant quelques minutes, puis réserver dans une assiette.

### **Étape 3**

#### Dressage

**1** Sortir le foie gras du four, 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 bâtonnets de rhubarbe.

**3** Assaisonner de sel et de poivre puis servir aussitôt.