

## « Foie gras de canard cuit en papillotes, parfum de bulots, choux de Bruxelles et son bouillon de canard infusé en pomme d'amour »

*Pour 4 personnes*

*4 tranches de foie gras, 8 bulots (cuits préalablement dans un bouillon de légumes pendant 20 minutes), 8 choux de Bruxelles, 2 carottes, 1 branche de céleri, 500 grs de manchons de canard, 1 gousse d'ail, échalote, oignon, ½ litre de jus de veau et 20 grs de thé pomme d'amour.*

- Le bouillon de canard infusé en pomme d'amour

Concasser les manchons de canard et colorer à feu vif. Ajouter la garniture aromatique : carotte, ail, échalote et oignon. Déglacer avec le jus de veau et laisser mijoter pendant 30 minutes. Verser le thé et le laisser infuser pendant 5 minutes. Passer le tout au chinois et réserver.

- Les choux de Bruxelles

Laver les et couper les en 4. Blanchir les choux dans une eau bouillante salée. Rafraichir pour stopper la cuisson et réserver les.

- Les Bulots

Réaliser un bouillon de légumes avec les ingrédients suivants : carotte, échalote, oignon, poireau, thym, laurier et 2 pincées de gros sel dans un litre d'eau. Cuire 20 minutes et verser les bulots dans ce bouillon. Laisser mijoter 20 minutes et retirer les. Décortiquer et réserver.

- Le foie gras

Mettre les tranches de foie gras au congélateur pendant 1h avant de les travailler. Chauffer une poêle ou un grill et marquer les tranches. Cuire chaque face pendant 3 minutes et réserver sur un papier absorbant afin d'éliminer l'excédant de graisse.

Réaliser une brunoise de légumes avec la carotte et le céleri et faites les revenir dans de l'huile d'olive pendant 5 minutes. Réserver.

- Le dressage

Dans un papier papillote : mettre le chou de Bruxelles (coupé en 4), la brunoise de légumes et déposer la tranche de foie gras. Ajouter les bulots coupés en 2 et assaisonner. Recouvrir la préparation du bouillon pomme d'amour. Fermer la papillote et mettre au four pendant 5 minutes.

**Recette proposée par :**

Rémi Lebouc  
La Marmite Beaujolaise  
34 rue de l'Hôtel de Ville  
88140 BULGNEVILLE  
03 29 09 16 58