

*« Foie gras de canard poêlé aux graines de sésame,  
topinambour et truffes fraîches. »*

Ingrédients :

1 beau foie gras de canard de 650gr  
400 gr de topinambour  
80 gr de truffes de Meuse  
20 gr de graines de sésame

Faire des belles tranches de foie gras d'un centimètre d'épaisseur, les assaisonner des deux cotés, sur un seul coté déposer des grains de sésame. Réserver au frais au moins une petite heure.  
Laver, éplucher, et laver encore les topinambours, les couper en deux et les faire cuire dans de l'eau. Quand ceux-ci montent à la surface les rafraichir. Couper les topinambours en gros quartiers, réserver.  
Dans une poêle chaude, faire rissoler les tranches de foie gras, les éponger. Garder un peu de la graisse libérée par le foie gras, y cuire les topinambours. Dresser une à deux tranches de foie gras avec un peu de topinambours et parsemer de copeaux de truffe.  
Bon appétit

*« Filet de bar rôti, jus de raisins réduit et épinards frais. »*

Ingrédients :

1 bar de ligne de 1.6 Kg  
500 gr d'épinards frais  
200 gr de raisins  
200 gr de vin rouge de bordeaux

Mixer les grain de raisin, déposer le jus dans une casserole et incorporer autant de vin rouge. A feu doux faire réduire à glace (8/10ème), vous obtenez un jus épais et dense.  
Lever les filets du bar, puis les mettre à rôtir avec de l'huile d'olive. En même temps, cuire les épinards équeutés et lavés avec du beurre.  
Dresser le filet de bar avec un peu d'épinards et un trait de jus de raisin réduit.  
Bon appétit !

Recettes de Yves Maire  
Restaurant Maire  
1 Rue du Pont des Morts 57000 METZ  
03.87.32.43.12