

Hamburger de Foie Gras aux Pommes, Consommé de Canard & Perles de Légumes oubliés

pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 Jonagold
- 1 Lobe de Foie Gras de Canard
- 10 cl 1/2 glace de Canard
- 20 cl de consommé
- 200 g de topinambours
- 200 g de rutabagas
- 200 g de Panais
- Jus de Pomme
- Vinaigre framboise

Préparation

Concasser des carcasses de canard, les faire rôtir, en ajoutant une garniture aromatique. Mouiller puis faire cuire doucement en écumant régulièrement pendant environ 2 heures.

Passer à l'étamine la 1/2 de la cuisson. Laisser réduire le reste.

Lever avec une cuillère à pommes parisiennes des petites billes de rutabagas, topinambours & panais. Les cuire à l'anglaise (eau bouillante salée).

Pour clarifier le bouillon: mélanger une mirepoix de légumes aux blancs d'oeufs. Y verser le bouillon refroidit puis amener à ébullition. Passer à l'étamine.

Faire "caraméliser" le jus de pommes et le vinaigre de framboise. Déglacer avec le jus de canard réduit puis poêler au beurre les pommes épluchées et déballées en 3.

Poêler "à sec" les tranches de foie gras. Monter le « hamburger » et l'arroser de la réduction à base de jus de pomme. Verser le consommé très chaud sur les perles de légumes et le servir à côté du « hamburger ».

Bon appétit !

Recette proposée par :

Restaurant L'Orée du Bois

Ghislain Marchal

Entrée Hippodrome de Vittel

88800 Norroy

03.29.08.01.61