



## « Le pot au feu de homard au foie gras »

*Pour 4 personnes*

*300 g de foie gras cru ou cuit, 250 g de lait, 200 g de crème, 8 jaunes d'œuf, sel, poivre blanc, muscade, quatre épices, bouillon à pot au feu, ½ litre d'eau, bouillon de poule, carotte, navet, céleri, clou de girofle, persil, laurier, oignons et riz.*

### ■ La crème brûlée de foie gras

Dans une casserole, mettre le lait, la crème, les jaunes d'œuf et le foie gras. Ajouter la muscade, le sel, le poivre blanc et les quatre épices. Laisser mijoter et remuer régulièrement jusqu'à la fonte totale du foie gras. Mixer la préparation et réserver.

Décortiquer les queues de homard. Saler et poivrer. Réserver au frais.

### ■ Le pot au feu

Eplucher et couper les légumes. Préparer les fagots de poireaux uniquement.

Dans une casserole, mettre dans l'eau le bouillon de poule, de pot au feu, l'oignon piqué de clous de girofle, le laurier et incorporer les légumes. Laisser cuire.

Egoutter les légumes et préparer les fagots de carottes.

### ■ Le risotto au champagne

Faire revenir le riz et les oignons finement émincés dans de l'huile d'olive pendant quelques minutes. Ajouter le champagne et laisser mijoter. Remuer régulièrement.

### ■ La préparation des assiettes.

Dans une assiette creuse, mettre la préparation au foie gras, les légumes et la queue de homard au centre. Disposer la carapace sur la queue. Elle sera un excellent indicateur de cuisson. Mettre au four à 180 °C pendant 15-20 minutes.

Disposer le riz sur le côté de l'assiette et servir chaud. Nous vous conseillons d'accompagner ce plat avec du champagne.

**Recette proposée par :**

Roger MARQUAIRE

Le Chalet Vittelius

70 avenue Georges Clémenceau

88800 VITTEL

03.29.08.07.21