

## Croustillant de foie gras sur un lit de mâche fraîche

4 personnes

Temps de préparation : 45 min

### **ingrédients :**

- 1 barquette de mâche,
- 8 petites escalopes de foie gras de canard de 50 g
- 2 grosses pommes de terre
- 12 cerneaux de noix
- 20 noisettes
- 20 pistaches
- 1 dl de sirop réalisé avec 150 g de sucre et 100 g d'eau bouillie et refroidi
- Fleur de sel de Guérande
- Poivre de Szechuan
- 1 dl de vinaigrette à l'huile de noisette
- 2 dl de vinaigre de Xérès

### 1- Fruits secs caramélisés :

Trempez les fruits secs dans le sirop froid et laissez égoutter. Assaisonnez de poivre de Szechuan et de fleur de sel. Faites sécher au four sur une plaque pendant 35 minutes à 100° (Th 2). Réservez au sel

### 2- Les croustillants de pommes de terre :

Râpez les pommes de terre épluchées. Ne les rincez pas et salez. Réalisez dans une poêle avec un peu d'huile 12 galettes très fines de 10 cm de diamètre. Faites cuire jusqu'à belle coloration pour qu'elles soient croustillantes. Réservez sur un papier absorbant au chaud.

### 3- Les foies gras :

Poêlez vivement les 8 escalopes de foie gras, bien colorées sur les deux faces, réservez sur papier absorbant, salez avec la fleur de sel et le poivre du moulin. Faites réduire 20 cl de vinaigre de Xérès pour la décoration sur l'assiette.

### 4- Présentation :

Au dernier moment assaisonnez les bouquets de mâche avec la vinaigrette à l'huile de noisette.

Réalisez un mille-feuilles en intercalant un croustillant, une escalope, des fruits secs, de la mâche et ainsi de suite. Terminez par un croustillant, arrosez légèrement le tout de vinaigrette. Parsemez quelques graines de fleur de sel et un tour de moulin à poivre de Szechuan.

Décorez l'assiette avec quelques points de vinaigre de Xérès réduit.

Disposez en dernier le reste des fruits secs. Dégustez aussitôt.

Le conseil du chef : Il n'y a que les feuilles très petites de la mâche qui conviennent pour réaliser ce "mille-feuilles" salé. Par ailleurs, la mâche est indispensable pour alléger ce plat plutôt énergétique.



- Auteur de la recette : Pierre Carrier - Hameau Albert 1er 74400 Chamonix
- Photographe : François Bertram / Canetti Conseil