



## FOIE GRAS DE CANARD

### Ingrédients pour 4 personnes

#### **Foie gras**

200 g de foie gras dénervé  
2,5 g de sel  
0,5 g de poivre  
1 g de sucre  
Porto  
Cognac  
300 g de graisse de canard

#### **Jus d'hibiscus**

250 g d'eau  
250 g de dashi concentré (ou 2 sachets dashi + 500 g d'eau)  
37,5 g de jus de yuzu  
18 g de sauce soja

#### **Gelée d'hibiscus**

500 g de jus d'hibiscus  
12 g de pectine

#### **Cubes et bandes de rhubarbe**

5 tiges de rhubarbe  
50 g de jus d'hibiscus  
10 g de sucre en poudre

#### **Compotée de rhubarbe**

200 g de rhubarbe  
40 g de sucre roux  
15 g de beurre

#### **Tuiles violettes**

100 g de beurre fondu  
50 g de sucre glace  
3 g de sel  
125 g de farine  
125 g de blanc d'œuf

#### **Croûtons**

2 tranches de pain de mie  
10 g de beurre clarifié

#### **Poudre d'hibiscus**

25 g d'hibiscus séché

#### **Dressage**

1 barquette de Ghoea cress®  
Jus d'hibiscus



### Progression de la recette

#### **FOIE GRAS**

Détailler 5 rouleaux de foie gras de 25 g et de 15 cm de long, les assaisonner et les déposer sur un morceau de film alimentaire. Rouler et fermer les extrémités, les ranger dans un plat.

Verser la graisse de canard à 100 °C sur les rouleaux froids percés et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 6 heures. Défilmer les rouleaux, retirer de la graisse, planter un cure-dent à une extrémité de chaque rouleau et placer au frais. Garder un rouleau pour confectionner des copeaux de foie gras au rasoir.

#### **JUS D'HIBISCUS**

Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le dashi, le jus de yuzu et la sauce soja, puis couvrir et laisser infuser 30 minutes.

### **GELÉE D'HIBISCUS**

Cuire 500 g de jus d'hibiscus obtenu avec la pectine en mélangeant sur feu moyen pendant 2 minutes. Laisser épaissir, puis tremper les rouleaux de foie gras dans cette gelée. Réserver au frais.

### **CUBES ET BANDES DE RHUBARBE**

Tailler des bâtons de rhubarbe d'environ 15 cm de long. Les faire cuire sous vide dans le jus d'hibiscus avec le sucre pendant environ 8 minutes à 100 °C. Laisser refroidir. Tailler des bandes de 12 cm et des cubes d'1 cm.

### **COMPOTÉE DE RHUBARBE**

Couper la rhubarbe en cubes. Dans une casserole, faire caraméliser le sucre, puis ajouter le beurre, et enfin la rhubarbe. Laisser compoter à feu doux jusqu'à obtenir la consistance désirée, pendant environ 20 minutes.

### **TUILES VIOLETTES**

Mélanger le beurre fondu avec le sucre glace, le sel, la farine, finir avec le blanc et la poudre d'hibiscus. Laisser reposer le mélange, puis faire des rectangles de 3 × 7 cm, déposer sur une plaque et cuire au four à 160 °C pendant 5 minutes. À la sortie du four, rouler sur un tube en cuivre d'1 cm de diamètre.

### **CROÛTONS**

Dans les tranches de pain de mie, détailler 8 ronds de 2 cm et des cubes de 0,5 cm de côté. Les faire dorer quelques minutes dans une poêle au beurre clarifié, jusqu'à obtenir une couleur blonde.

### **POUDRE D'HIBISCUS**

Mixer l'hibiscus séché pour obtenir une poudre.

### **DRESSAGE**

Dans chaque assiette, dresser un demi-cercle de poudre d'hibiscus de 12 cm, ajouter 1 cube de rhubarbe et 2 tuiles violettes garnies de compotée de rhubarbe. Poser 1 rouleau de foie gras glacé à l'hibiscus, paré à 12 cm avec 2 croûtons ronds aux extrémités. Ajouter 1 bande de rhubarbe dessus, terminer avec la Ghoe cress® et les cubes de croûton et faire un point de jus d'hibiscus à la pipette.



**Chef Arnaud LALLEMENT**  
*L'Assiette Champenoise*  
40 avenue Paul Vaillant Couturier  
51430 TINQUEUX