



MAKI DE MAGRET DE CANARD FUME AU FOIE GRAS ET POLENTA, ESPUMA DE WASABI

Ingrédients : pour 10 personnes

- 300 gr de foie gras de canard
- 150 gr de magret de canard en filets
- 150 gr de carottes
- 1 radis noir
- 150 gr de betterave Chioggia
- 1 concombre
- 1 pousse d'herbe basilic
- 3 aubergines
- 100 gr de sauce soja
- 15 cl d'huile d'olive
- 50 cl de bouillon de volaille
- 50 gr de graisse de canard
- 200 gr de polenta
- 1cl de vinaigre de riz



Progression :

Mettre à fondre les 50 gr de graisse de canard dans une casserole, ajouter les 50 cl de bouillon de volaille et les 200 gr de polenta.

Remuer sans cesse doucement jusqu'à ce que la polenta se décolle des bords de la casserole.

La débarrassez dans un cul de poule et y incorporer le vinaigre de riz. Réserver.

Éplucher des aubergines dans le sens de la longueur et réservez la peau.

Les faire blanchir deux minutes à l'eau, puis les refroidir dans un saladier d'eau glacée, les égoutter, puis les retailer.

Sur un film alimentaire étalé sur le plan de travail, étaler les lamelles d'aubergine et les superposant légèrement. Y rajouter les filets de magrets de canard, puis une couche de polenta étalée régulièrement.

Déposer des bâtonnets de foie gras de canard et rouler le tout en veillant à bien serrer pour maintenir en rouleau. Réserver au réfrigérateur minimum 1 heure.

Sur une planche, déposer le rouleau et découper les tronçons de maki d'environ 3 cm.

Servir avec une salade multicolore à base des carottes, de betterave Chioggia et de radis noir râpés, quelques pousses de salade feuille de chêne.

Vous pouvez également y ajouter quelques pousses d'herbe aromatiques et des copeaux de cantal.

Faire une vinaigrette avec la sauce soja et huile d'olive.

Lier un peu crème fraîche 35% à 10 gr de wasabi et mettre en siphon, puis au frais.

Dressage :

- Dresser les assiettes avec la salade mélangée, trois tronçons de maki et la crème de wasabi en espuma pour accompagner



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Les Bacchantes
25 rue Caumartin – Paris 9^{ème}