



FOIE GRAS DE CANARD AU MOJITO, MARMELADE DE POMME À LA MENTHE

Ingrédients pour 10 personnes

1 kg de foie gras
15 gr de sel
Pm poivre
Pm de sucre
Zeste d'½ de citron vert
Pm rhum

1 litre de pulpe de mojito
20 gr de rhum
14 feuilles de gélatine 170 Bloom

1 kg de pommes
20 gr de rhum
Pm menthe
100 gr de sucre
200 gr d'oignon



Progression

Éveiner le foie gras, l'assaisonner avec le sel, le poivre, le sucre selon appréciation, le demi-zeste de citron vert et une touche de rhum. Le laisser mariner une nuit.

Remettre au frais et découper en petit morceaux et le mettre en cellule de refroidissement.

Le mettre à cuire au four à 90°C degrés, pendant 9 minutes.

Le sortir du four, le mettre à refroidir dans un cul de poule avec des glaçons en dessous.

Faire revenir les pommes au beurre et avec les 100 gr de sucre.

Flamber avec du rhum et ajouter la menthe ciselée.

À servir à l'assiette en présentant votre foie gras en forme accompagné d'une quenelle de compotée de pommes.



Chef Jérôme LEBRETON
Restaurant l'Antiquaire
54 rue Vaufleury
53000 LAVAL