



Crème de chicons et joues de lotte

CRÈME DE CHICONS ET JOUES DE LOTTE

Pour 4 personnes

*8 chicons
1 échalote hachée
1 blanc de poireau
1 grosse pomme de terre
1l de bouillon de volaille
1dl de crème fraîche
4 joues de lotte
1 citron
4 càs de persil haché
50 g de beurre
Farine
Poivre de Cayenne
Sel et poivre du moulin*

1/ Nettoyez et émincez les chicons et le poireau. Epluchez la pomme de terre et coupez-la en morceaux.

2/ Faites fondre l'échalote dans le beurre et ajoutez les légumes et les pommes de terre ; mouillez avec le bouillon. Amenez à ébullition et laissez cuire pendant +-15'.

3/ Pendant ce temps émincez les joues de lotte en tranches d'un bon cm , farinez-les et faites-les sauter au beurre sur les deux côtés. Salez et poivrez. Et terminez avec le jus de citron.

4/ Lorsque le potage est cuit, passez-le au mixer jusqu'à obtention d'un potage bien fin. Ajoutez la crème et terminez avec une pointe de Cayenne.

5/ Servez en assiette creuse, garnissez de joues de lotte et saupoudrez de persil haché.

CANAPÉ DE FOIE GRAS AUX POMMES

Pour 4 personnes

4 escalopes de foie gras de canard cru de 2,5cm

4 tranches de pain de campagne gris écroustées

2 pommes à cuire

15 cl de fond de veau brun

4 càs d'ailles

100 g de beurre clarifié

50 g de beurre frais

1 petit verre de Xérès

Fleur de sel et poivre de Sichuan

1/Lavez et évidez les pommes, coupez-les en rondelles, conservez la peau, et faites-les dorer sur les deux faces. Poivrez-les et réservez-les au chaud.

2/ Dans le beurre clarifié bien chaud faites dorer les canapés de pain. Egouttez-les sur un papier absorbant et réservez au chaud.

3/ Au moment de servir, faites cuire à sec dans une poêle antiadhésive brûlante, les escalopes de foie gras 30sec par face. Débarrassez-les au chaud. Dégraissez la poêle, ajoutez le Xérès et le fond de veau. Laissez réduire de moitié et montez au beurre frais, salez et poivrez.

4/Dressez sur chaque assiette un canapé, par-dessus une tranche de pommes, et pour finir une escalope de foie gras, une pincée de fleur de sel et un tour de moulin, nappez de sauce, et garnissez d'ailles et servez.

