



Préparation : 1 h 00

Cuisson : 2 h 00

**Ingrédients pour
4 personnes :**

Pour le bouillon

4 dl bouillon de canard
(réalisé comme un pot au
feu de cuisse de canard)
1 bâton de citronnelle
coupé en 2
1 feuille de citronnier
3 c à s sauce soja clair
1 c à s vinaigre de pomme

Pour les légumes

2 shiitakes
1 navet Kabu

Quelques feuilles de cœur
chou de printemps
½ oignon rouge cuit au four
2 tiges de basilic thaï
1 tige Rao ram
2 tiges de coriandre
1 tige de cive chinoise

Pour le condiment Tamarin

0,5 dl vinaigre riz
0,5 dl mirin
20 g tamarin
1 cas huile sésame

Pour le foie gras

150 g de foie gras
Mélange de poivre du Népal et
poivre sauvage de Madagascar
Fleur de sel

Le bouillon.

- Porter à ébullition et assaisonner avec la sauce soja, le vinaigre de pomme. Infuser le bâton de citronnelle et la feuille de citronnier

Le condiment.

- Porter à ébullition le vinaigre de riz et le mirin, verser sur le tamarin.
- Mixer tous les ingrédients, ajouter l'huile de sésame et réserver au frais.

Les légumes.

- Émincer le shiitake, tailler le navet à la mandoline en fines lamelles.
- Effeuillez les pétales d'oignon rouge.
- Effeuiliez la tige de basilic thaï, la coriandre et le Rao ram.
- Taillez en biseau la cive chinoise.

Le foie gras.

- Assaisonnez le morceau de foie gras sur toutes les faces avec les poivres et la fleur de sel. Laissez reposer pendant une heure.
- Essuyez le foie gras, taillez en cubes de trente grammes.

Dressage.

- Sauter rapidement les légumes dans un peu d'huile d'olive, assaisonner. Ils doivent rester croquants.
- Hors du feu ajouter la cive chinoise.
- Dans une assiette creuse, déposez une belle cuillère de condiment tamarin, disposez tous les légumes, le foie gras. Parsemez des différentes herbes. Versez pour finir le bouillon fumant.