

Foie gras fumé-rôti, mousse de lentilles à l'oseille par Amandine Chaignot.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 g d'escalopes de foie gras
- 50 g d'oseille mini
- 100 g de lentilles
- 100 g de crème liquide
- 100 g d'oignons
- 100 g de carottes
- 80 g d'oignons grelots
- 100 g de jus de volaille

Faire fumer 5 minutes les escalopes de foie gras et les refroidir rapidement.

- Cuire les lentilles avec les carottes et l'oignon. Lorsqu'elles commencent à s'écraser, ajouter la crème, enlever la carotte et l'oignon et mixer au thermomix. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement, débarrasser dans un siphon et réserver au chaud.
- Eplucher les oignons grelots et les cuire entiers avec une cuillère d'eau et une noisette de beurre à couvert.
- Au moment : poêler les foies gras 3 minutes de chaque côté.
- Colorer les oignons en poussant un peu la coloration
- Sur chaque assiette dresser : le foie gras poêlé, le siphon lentille, puis les oignons brulés et les pousses d'oseille
- Terminer avec le jus de volaille et un tour de moulin à poivre puis les pousses d'oseille.