



### Ingrédients pour 4 personnes :

#### Pour le bouillon de crevettes grises

800 g de crevettes grises (crevettes grises jumbo)  
1.2 L d'eau d'Evian  
2 étoiles d'anis étoilé  
2 feuilles de laurier  
2 échalotes avec peau  
2 bâtons de citronnelle  
20 g de gingembre

#### Pour le foie gras

Foie gras de canard  
2 lobes de 500 g  
Chou Pockchoy  
6 pièces  
Mélange d'assaisonnement / sel - gingembre / poivre blanc.  
Mélisse 1/3 de botte  
Galanga 100 g  
Ail 80 g

#### Le bouillon de crevettes grises.

- Colorer les crevettes, bien insister, rajouter la garniture, colorer puis mouiller. Cuire 10 min. Hors du feu laisser infuser 10 min. à couvert. Clarifier le bouillon au blanc d'oeuf et filtrer.

#### Le foie gras de canard.

- Tailler de belles escalopes de foie gras de canard, assaisonner avec le mélange assaisonnement sel gingembre.
- Rajouter l'ail et le galanga émincés finement. Et, disposer le foie gras sur les feuilles de chou Pockchoy blanchi.
- Ensuite couvrir le foie gras, puis l'envelopper dans un papier film et le cuire au four vapeur 8 mn à 88 degrés.
- Laisser reposer sur une grille.

#### Les Garnitures.

- Feuille de mélisse Bastelica petite
- Gingembre emporte pièce
- Ail emporte pièce
- Navet ou radis noir
- Biseau de Cebette
- Radis en copeaux feuille ou fleur de shiso

#### Dressage.

- Faites le dressage dans une assiette creuse en mettant le foie gras, le chou Pockchoy, puis verser le consommé de crevettes grises clarifié, et rajouter les garnitures dessus.