ROYALE DE FOIE GRAS DE CANARD
PICKLES DE CHAMPIGNONS (pleurotes, shiitakés et girolles)

INGREDIENTS :

Royale :

- 80g de foie gras mi cuit
- 30 cl de crème liquide
- 20 cl de lait entier
- 2 œufs + 1 jaune
- 1 cl de porto
- Fleur de sel
- 100g de champignons de Paris

Pickles :

- 100g de pleurotes
- 100g de shiitakés
- 100 g de girolles
- 300g d'eau
- 200g de vinaigre
- 100g de sucre

PROGRESSION :

Royale :

1. Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème. Couper le foie gras en gros morceaux et le plonger dans le liquide chaud.
2. Dans un cul de poule , mélanger les deux œufs et un jaune.
3. Mixer la préparation lait/crème/foie gras et mélanger avec les œufs. Assaisonner avec la fleur de sel et le porto.
4. Verser dans des moules individuelles et cuire au four à 80°C pendant 1 heure.

Pickles :

1. Couper les pleurotes, les shiitakés et les girolles en morceaux
2. Dans une casserole, chauffer l'eau, le vinaigre et le sucre, ajouter le bouquet garni , coriandre et grains de poivre, laisser mijoter 10 minutes.
3. Plonger les champignons dans le liquide et laisser frémir 1 à 2 minutes.

Dressage :

1. Déposer sur la royale les champignons de Paris coupés en fines tranches
2. Ajouter les pickles de champignons et
3. Dégustez

Bon appétit !