



4 PERSONNES



1 H

## ESCALOPE DE FOIE GRAS D'OIE DU SUD-OUEST POCHÉE, HOMARD AU BEURRE DE PLANCTON LÉGUMES GLACÉS, BOUILLON DE CRUSTACÉS À LA CITRONNELLE

par le chef Rougié Sébastien CHEVREAU



Cette recette s'effectue en 5 temps

### INGRÉDIENTS

- 4 Escalopes de foie gras d'oie 40/60 g
- 1l De bouillon de crustacés
- 3 Bâtons de citronnelle
- 4 Queues de homard
- 275g Beurre demi-sel
- 20g De sucre en poudre
- 4 Navets
- Poivre du moulin PM
- Sel fin PM



### ASTUCE DU CHEF :

Tourner systématiquement l'escalope d'1/4 de tour avant de la retourner, afin d'obtenir une coloration uniforme.

### RECETTE

**Faire chauffer** 1 litre de bouillon de crustacés à 70°C en y ajoutant une cuillère à soupe de sauce soja.



**Assaisonner** les escalopes avec du sel fin et du poivre du moulin, puis **pocher les escalopes directement surgelées**. Les égoutter sur une grille, les plancher à 240°C, puis réserver.

**Faire un beurre pommade** et y ajouter le plancton. Le rouler avec du papier film et mettre au frais.

**Poêler le homard bleu** avec le beurre de plancton. Ajouter du poivre du moulin à convenance, puis réserver.



Dans un troisième temps, **laver et éplucher** les légumes et les placer dans un russe avec une bonne noix de beurre.

Dans l'eau, à hauteur des légumes, y mettre une feuille de papier sulfurisé avec une ouverture centrale.

**Cuire le tout à feu doux et à petite ébullition.**



Pour une meilleure cuisson, **contrôler** celle-ci à l'aide de la pointe d'un couteau, puis réserver.

Enfin, porter le bouillon de crustacés à **ébullition**. **Nettoyer** les bâtons de citronnelle et les couper en 2. **Plonger** la citronnelle et la **réserver** pour le dressage. Le bouillon préparé servira pour pocher l'escalope de foie gras d'oie. **Filter** le bouillon lorsque celui-ci sera versé dans l'assiette. **Réserver**.

Dresser l'assiette.

