



## Lobe de foie gras poché coquelicot



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
62277	Foie gras de canard cru éveiné 500/600 g	1 Pièce Unitaire
	Jus de volaille	PM
	Liqueur de coquelicot	PM
	Feuille de violette	PM
	Huile de noix	PM
	Sel/poivre	PM

### Recette

1. Décongeler le lobe de foie gras à 0/+3°C dans son sous-vide d'origine. Préparer le bouillon parfumé : porter à ébullition un jus de volaille et de la liqueur de coquelicot
2. Préparer la farce à la violette : ciseler les feuilles de violette puis mélanger avec de l'huile de noix jusqu'à obtention d'une pâte homogène
3. Rouler finement à obtenir un cylindre. Déposer le rouleau de violette au centre du lobe de foie gras. Saler, poivrer. Ajouter le bouillon parfumé et refermer sous forme de rouleau
4. Filmer le tout hermétiquement puis enrouler dans une gaze de cuisson pour protéger de la chaleur directe. Cuire au bain-marie à 100/110°C environ 45 minutes puis passer en cellule de refroidissement. Retirer le film alimentaire puis passer le foie gras dans une mignonette de poivre de Muntock