

DOS DE CABILLAUD, FOIE GRAS ET FLEURS DE BOURRACHE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
lobe de foie gras frais cru de canard	1 petit
crème fraîche	500 ml (40% de matières grasses)
Sel, poivre	
Pied de porc	0 Quantité souhaitée (déjà cuit par votre boucher)
Noix de pécan	15 gr
Jeunes oignons	8 pc
Huile d'olive	0 Quantité souhaitée
Huile de noix	0 Quantité souhaitée
Sel, poivre	
Dos de cabillaud	160 gr
Fleur de sel	0 Quantité souhaitée
Huile d'olive	0 Quantité souhaitée
Fleur de sel	0 Quantité souhaitée
Fleurs de bourrache	0 Quantité souhaitée

Préparation

1. Couper 4 fines tranches dans le lobe de foie gras et conserver au frais. Avec le reste de foie gras, réaliser la sauce émulsionnée. Faire fondre le reste du foie gras avec la crème fraîche (ne pas faire bouillir). Assaisonner de sel et de poivre. Mixer le tout.

Le pied de porc

cuire la partie blanche des jeunes oignons à l'eau salée. Garder les oignons croquants. Décortiquer et émincer finement le pied de porc. Ajouter la partie verte des oignons émincés. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile de noix. Réserver au frigo.

Le cabillaud

1. Cuire le cabillaud à la vapeur quelques minutes suivant l'épaisseur du poisson. Le laisser reposer sur un essuie. Ajouter de la fleur de sel.
-

Dressage et finition

1. Émulsionner la sauce de foie gras au mixer. Chauffer les jeunes oignons dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Poser les fines tranches de foie gras sur le cabillaud chaud. Saupoudrer un peu de fleur de sel. Parsemer de chair de pied de porc. Disposer le cabillaud sur la sauce. Ajouter les noix, les fleurs de bourrache et les jeunes oignons.
-