



Pour 4 personnes :

- 4 escalopes de foie gras de canard,
- 3 dl de vin de noix
- 0.5 dl de fond de veau
- 50 g de beurre, 60 g de noix en cerneaux
- Quelques herbes en décor,
- Miel, sel et poivre, un trait de jus de citron (attention l'équilibre)

- 200 g de panais
- 30 g de beurre
- 1 dl de crème fluide
- 3 cl d'huile de noix

- Décor, chips de panais, de salsifis et de topinambours

Sauce :

Faire réduire de moitié le vin de noix, avec les cerneaux de noix.

Ajouter le fond de veau, cuire, 5 minutes, lier au beurre frais et avec une pointe de Sauceline (Maïzena). Assaisonner de sel et de poivre.

Réduire à souhait, ajouter un peu de miel, et de jus de citron. **Très peu...**

Réserver la sauce au bain marie.

Purée de panais :

Faire la purée de panais: éplucher les panais, les couper en 2. Les cuire avec de l'eau et moitié lait. Saler et poivrer.

Après cuisson, passer au blinder.

Ajouter la crème, le beurre, mélanger pour avoir une purée souple. Ajouter l'huile de noix, vérifier l'assaisonnement.

Chips de légumes.

Laver les salsifis, garder la peau.

Les couper en long à la mandoline ou trancheur à jambon. Les blanchir à l'eau bouillante, sécher ensuite. Frire à 180 °. Mettre sur papier saler. Réserver.

Faire de même avec les panais et les topinambours épluchés.