

Artichaut, foie gras de canard, truffes et mâche nantaise



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Le duo artichaut-foie gras est plutôt osé mais réussi dans cette entrée.

Recette proposée par : Mâche Nantaise

Ingrédients

- 250 g de mâche nantaise
- 4 artichauts
- 4 tranches de foie gras - de canard (30 g chacune)
- 1 truffe
- jus de truffe
- cerfeuil
- pour la vinaigrette :
 - vinaigre - de xérès
 - huile d'olive
 - 1 tomate
 - persil
- 2 échalotes - hachées
- sel et poivre
- pour la gelée :
 - 1 feuille de gélatine
 - 1/2 l de consommé
 - 100 g de bœuf - cru
 - 1 blanc d'œuf
 - porto blanc
 - balsamique

Préparation

- 1 Faites cuire les fonds d'artichaut 10 à 15 minutes à l'eau bouillante salée et bien vinaigrée.
- 2 Dans une sauteuse, faites revenir à feu doux 1 cuillère de sauce madère et de jus de truffe. Déposez-y la truffe débitée en fines lamelles. Faites alors réduire 1 cuillère à soupe de madère et de porto blanc, puis ajoutez le consommé, le bœuf, le blanc d'œuf légèrement battu pour réduction de moitié.
- 3 Passez au chinois. Placez la gélatine froide ramollie dans la sauce bouillante en ajoutant 2 cuillères de porto blanc et du sel.
- 4 Étalez dans un plat et placez au froid pour obtenir la gelée.
- 5 Dans un bol, mettez la tomate préalablement pelée, épépinée et coupée en dés. Incorporez-y le reste des ingrédients de la vinaigrette et assaisonnez-la.
- 6 Dans chaque assiette, disposez les fonds d'artichaut coupés en morceaux et entourez des lamelles de truffe avec la mâche nantaise assaisonnée.
- 7 Faites revenir les tranches de foie à la poêle pour éliminer le gras et placez-les aussitôt dans les assiettes. Parsemez le tout de petits dés de gelée avec un peu de cerfeuil.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

