

FOIE GRAS CHAUD AUX COQUILLES SAINT-JACQUES CITRON VERT

Ingrédients:

Pour 6 personnes

1 foie gras entier sous vide,
noix de Saint-Jacques (3 ou 4 par personne),
1 citron vert
fond de veau déshydraté (1 boîte),
miel, vinaigre de framboise,
sel, poivre, farine,
éventuellement curcuma en poudre pour la décoration des assiettes.

Les Sauces

- ✚ Faire bouillir de l'eau dans une casserole, versez-y peu à peu le fond de veau en poudre en mélangeant au fouet jusqu'à consistance convenable.
- ✚ Le fond de veau est la base de deux sauces :
 - l'une, destinée au foie gras, se prépare dans la poêle où ont doré les tranches de foie : on y verse une cuillère de miel, un trait de vinaigre de framboise et le fond de veau,
 - l'autre, destinée aux noix de Saint-Jacques, se prépare dans la poêle où ont doré les noix : on y verse les zestes de citron vert et le reste de fond de veau.

Le foie gras

- ✚ Il n'est pas nécessaire de le dénervé. Sortez-le du réfrigérateur 1 heure environ avant de couper des tranches assez épaisses (1,5 cm environ) qui seront soigneusement farinées sur les deux faces.
- ✚ Le passer à la poêle qui doit être très chaude, sans matière grasse. Faites dorer sur les deux faces en prenant soin de ne pas trop prolonger la cuisson. Salez, poivrez.

Les coquilles Saint-Jacques

- ✚ Laver, égoutter sur un papier absorbant, enlever le corail.
- ✚ Passer dans la poêle chaude avec du beurre quelques minutes; les noix doivent rester moelleuses. Saler, poivrer.

Présentation

- ✚ Disposer, dans une assiette chaude, la tranche de foie gras et sa sauce, les coquilles Saint-Jacques et leur sauce. Décorer l'assiette en saupoudrant de curcuma.
Remarque : Une autre sauce peut être réalisée pour les coquilles Saint-Jacques à partir du corail. Faites revenir le corail dans du beurre à la poêle, ajouter de la sauce fleurette au lard (cf. recette des filets de poisson), mixer et tenir au chaud.