

Brochettes de foie gras
et huîtres (A. Jaquins)

Couper des cubes assez gros (4x3) de foie gras
frais de canard -

Enlever les hêtres et garder le jus.
Ne rien saler à cause du jus d'huîtres -

Sauce :

2 grands verres de nobby

Echalotte hachée (environ 1 1/2 à 2)

Carottes et poireaux en filaments (soit de
long) (1 verre)
Crème (1 verre)

Mettre à cuire le nobby avec l'échalotte.
Lorsque le mélange bout, ajouter ^{les carottes hachées} les filaments
de carottes. Attendre l'ébullition. Ajouter
les poireaux. Laisser cuire quelques minutes.
Ajouter la crème. Laisser cuire.

Les brochettes -

Préparer 1 brochette par personne avec
4 cubes de foie et 3 huîtres -

Placer les brochettes dans un plat à feu.
Les arroser de la sauce en gardant les
légumes. Cuire sur le feu -

Parsenier de ciboulette coupée aux ciseaux.
Couvrir d'un papier alu. Cuisson terminée.