

A. Daguin Brochettes de foie-gras frais
de canard aux herbes

4 pers | avec du magret au sel

Magret au sel

Préparer une croûte au sel dans
un saladier

2kg gros sel

4 blancs d'œuf.

feuilles de thym

Farine

Remuer, c'est prêt

Dans une poêle, faire dorer les
magrets poivrés seulement côté gras.

(quelques minutes)

Dans une terrine, mettre une couche
épaisse de pâte au sel.

Poser les magrets dessus, l'un contre
l'autre, du côté maigre, gras dessus.

Recouvrir, bien tassé, de pâte au sel.

Mettre au four, à 200° (n° 7-8)
environ 18 mn à 20 mn.

Ensuite, casser la croûte de sel, libérer
les magrets.

Les brochettes

Découper des cubes de foie gras (3 à 4 cm de côté)

Récupérer l'eau des huîtres, la filtrer.
Faire les brochettes : 4 cubes de foie alternés avec 3 huîtres. Poirer, non saler.
Faire la sauce - Ne pas saler

2 verres de Noilly dans une casserole.
Faire bouillir, quelques secondes -
Verser l'eau des huîtres.
Quand le mélange bout, mettre des
filets de carottes. Laisser reprendre le bout,
ajouter les filaments de poireaux.
Laisser cuire - Ajouter de la crème légère
(1/2 verre) et laisser cuire quelques
minutes -

Placer les brochettes dans un plat en
terre. Verser la sauce dessus ainsi que
les filaments de légumes. Couvrir d'un
papier alu (poinçonner quelques trous).
Faire cuire 3 à 4 mn. sur feu doux -

Servir