Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio de foie gras frais et gésiers confits sur lit d'herbes fraîches vinaigrette à l'huile de truffe

Ingrédients

Préparation

Laver et sécher les herbes. Enlever les tiges et côtes éventuelles.
Confectionner la vinaigrette. Dans un bol mettre le sel, le poivre du moulin et le vinaigre balsamique (1 càs). Mélanger pour dissoudre le sel. Ajouter l'huile d'olive (3 càs) et l'huile de truffe (1/2 à 1 càc selon la puissance de l'huile). Rectifier l'assaisonnement selon goût.
Détailler de fins copeaux de foie gras frais.
Faites tiédir les gésiers confits dans leur graisse. Les égoutter sur du papier absorbant puis les couper en tranches. Les mélanger à la salade d'herbes.
Dresser harmonieusement un 'Dôme' de salade d'herbes aux gésiers au centre de l'assiette arroser délicatement d'une bonne cuillérée de vinaigrette. Disposer les copeaux de foie gras sur la salade et finissez en saupoudrant quelques grains de fleur de sel sur chaque copeau de foie gras.

Notes :