

TRILOGIE LABEYRIE AU JUS DE ROQUETTE

DÉCOUVREZ LA RECETTE
DE MYLÈNE, GAGNANTE DE NOTRE
CONCOURS «LES MAMANS ONT
DU TALENT»

SPHÈRE DE FOIE GRAS D'OIE EN PANURE DE SPÉCULOOS ET COMPOTÉE DE FIGES AU MUSCAT :

- 1 Avec 20g de foie gras d'oie formez une sphère, mixez 5 spéculoos, roulez la sphère dans la panure et réservez au frais.
- 2 Faites cuire à feu très doux 4 figes dans une casserole avec 20cl de muscat durant 20mn et mixez le tout.

MOUSSE DE FOIE GRAS AU PIMENT D'ESPELETTE, CHIPS DE JAMBON CRU :

- 1 Faites infuser 20g de foie gras de canard avec 10cl de crème liquide entière durant 5mn à feu doux. Mixez, ajoutez 10cl de crème liquide, 1 pincée de piment d'Espelette, placez dans un syphon et réservez au frais.
- 2 Placez 3 tranches de jambon cru sur une plaque et enfournez à 160° pendant 5 mn.

FOIE GRAS AU VIEIL ARMAGNAC À LA FLEUR DE SEL SUR TOAST DE PAIN D'ÉPICES :

- 1 Coupez une belle tranche dans le lobe au Vieil Armagnac Labeyrie, farinez-la et poêlez-la 30 secondes sur chaque face dans une poêle sans matière grasse.
- 2 Toastez une tranche de pain d'épices, ajoutez le foie gras poêlé et la fleur de sel.

LE JUS DE ROQUETTE :

Mixez la roquette avec 1 cuillère à soupe d'huile de noix, ajoutez des graines de sésame.



POUR 2 PERSONNES :

- 20gr de foie gras d'oie,
- 5 spéculoos,
- 4 figes,
- 20cl de Muscat,
- 20gr de foie gras de canard,
- 10cl de crème liquide entière,
- 10cl de crème liquide,
- 1 pincée de piment d'Espelette,
- 3 tranches de jambon cru,
- Une belle tranche de foie gras au Vieil Armagnac,
- 1 tranche de pain d'épices,
- Fleur de sel,
- Huile de noix,
- Graines de sésame.