

# *Foie gras de canard en copeaux, Fine frisée et vinaigrette rhubarbe*

*Ingrédients pour 4 personnes : 1 lobe de foie gras – 2 bâtons de rhubarbe émincés – 10 g beurre – 10 g sucre – 55 g vinaigre de Xérès – 30 g huile pépins de raisins – Roquette, trévisse, sel, poivre, ciboulette ciselée – 1 bâton de rhubarbe – 1 frisée fine – 10 g fleur de sel – 5 g poivre blanc en mignonnette – 5 g poivre de Séchouan*

## *Copeaux de foie gras*

*A l'aide d'un trancheur électrique, tailler le foie gras très froid en copeaux dans le sens de la longueur, réserver au froid.*

## *Vinaigrette à la rhubarbe*

*Sauter vivement au beurre la rhubarbe émincée, puis caraméliser avec le sucre. Déglacer avec le vinaigre de Xérès, mixer en incorporant l'huile de pépins de raisins, assaisonner.*

## *Copeaux de rhubarbe*

*Eplucher et tailler le bâton de rhubarbe en tronçons de 10 cm de longueur. Les tailler dans le sens de la longueur à la mandoline et réserver pendant 2 heures environ dans de l'eau glacée ; égoutter. Au moment, assaisonner avec la vinaigrette à la rhubarbe.*

## *Finition*

*Prélever le jaune de la frisée, couper des feuilles de trévisse en petits morceaux et réserver des feuilles de roquette entières. Assaisonner le tout avec la vinaigrette à la rhubarbe, ajouter de la ciboulette ciselée.*

## *Présentation*

*Dans une assiette, dresser la frisée assaisonnée bien étalée, puis disposer des copeaux de rhubarbe. Assaisonner les copeaux de foie gras avec le mélange fleur de sel, mignonnette de poivre blanc et poivre de Séchouan, les déposer sur la rhubarbe.*

*Décor : ciboulette, roquette, trévisse.*