

# *Papillote de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, Aux Langoustines*

Préparation : 25 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients: 1 foie gras de canard entier, 16 langoustines fraîches décortiquées – 3 petits poireaux – 2 carottes nouvelles Noily-Prat – sel, poivre.

*Trancher les carottes et les poireaux en très fines lanières. Poêler très rapidement les tranches de foie pour les colorer. Sur grandes feuilles d'aluminium, disposer 2 tanches de foie, langoustines puis un peu de carotte et de poireau. Saler, poivrer, ajouter quelques gouttes de Noily-Prat. Mettre à four très chaud pour 5 minutes. La papillote sera servie fermée à table. Un vieux Pacherenc du Vic Bilh AOC sec fera merveille sur ce plat élégant.*