

## Foie gras de canard à la vapeur et crème de coco

**PREPARATION : 30 mn – cuisson : 50 mn**

**Pour 8 personnes**

### **Ingrédients**

- 4 escalopes de foie gras de canard
- 1 cu à soupe de lardons de magret de canard fumé
- 250g de cocos de Vendée
- 1 oignon moyen
- 2 clous de girofle
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1 bouquet garni
- 1 cu à soupe de persil plat concassé
- 250 ml de crème liquide
- 1 litre de bouillon de volaille
- Gros sel, fleur de sel, poivre du moulin



1- Mettre 250 g de cocos dans une grande casserole, les recouvrir d'eau froide, les blanchir en donnant une bonne ébullition, puis les égoutter.

2- Peler 1 oignon moyen, le piquer de 2 clous de girofle. Peler puis dégermer 2 gousses d'ail. Peler 1 échalote. Remettre les cocos blanchis dans la casserole, les recouvrir d'1 litre de bouillon de volaille, ajouter l'oignon piqué de clous de girofle, les gousses d'ail dégermées, l'échalote et 1 bouquet garni, saler modérément, et porter à frémissement. Lorsque le bouillon commence à frémir, écumer, couvrir et compter 2h00 de cuisson.

3- Assaisonner 4 escalopes de foie gras de canard avec de la fleur de sel et du poivre du moulin sur chaque face. Puis emballer hermétiquement chaque tranche dans un film alimentaire.

4- Après 2h00 de cuisson, les cocos sont cuits, retirer la garniture aromatique (oignon, gousses d'ail, échalote et bouquet garni) de la casserole. Prélever la moitié des cocos de la casserole à l'aide d'une écumoire afin de bien les égoutter, les mettre dans le bol d'un mixeur et les mixer avec 250 ml de crème liquide. Détendre si nécessaire la crème avec un peu de bouillon de cuisson afin d'obtenir une consistance onctueuse, rectifier l'assaisonnement. Transvaser la crème de cocos dans une casserole, la réchauffer à frémissement sur feu doux.

5- Porter de l'eau à ébullition dans la partie inférieure d'un couscoussier. Disposer les tranches de foie gras emballées dans la partie supérieure, couvrir et compter 8 minutes de cuisson.

6- Porter le bouillon de cuisson des cocos à ébullition, puis égoutter les cocos restants. Au terme de leur cuisson, disposer les tranches de foie gras sur un papier absorbant, et retirer délicatement le film alimentaire.

Dresser dans 4 assiettes creuses : Disposer 2 cuillères à soupe de cocos bien chauds dans chaque assiette. Dresser harmonieusement dessus les tranches de foie gras, les napper de crème de coco. Parsemer dessus quelques lardons de magret de canard fumé et quelques pluches de persil plat concassé. Servir et déguster sans attendre.