

# L'entrée : foie gras de canard mariné

## Entrée : foie gras de canard mariné au pommeau breton

Par Olivier Provost, chef du restaurant Côté Sens, intra-muros.

### Ingrédients

Quatre épices (5 g) ; confiture de figue (100 g) ; foie gras de canard (1 kg) ; gelée de cidre (100 g) ; poivre blanc (2 g) ; pommeau breton (1 dl) ; sel blanc (2 g) ; sucre semoule (4 g).

### Préparation

Dégorger les lobes de foie gras 24 heures dans une préparation eau, glace et une pincée de gros sel. Les dénervier en évitant de les casser (les sortir du réfrigérateur six heures avant).

Laisser mariner le foie (idéalement 48 heures) dans le pommeau et le mélange d'assaisonnement. Mouler dans une terrine en tassant bien et cuire au bain-marie à 90° C, de 45 à 60 minutes (40° C à cœur). Basculer la graisse et presser avec une planche adéquate. Laisser reposer 24 h au réfrigérateur. Le lendemain, clarifier la graisse, recouler sur la terrine et laisser prendre 24 heures.

### Dressage

Mettre une tranche de 80 g de foie gras au centre de l'assiette. Poser une quenelle de figue sur un des côtés et la gelée en bas de la tranche



*Olivier Provost a obtenu deux toques et un coup de cœur dans le dernier Gault et Millau et vient de rejoindre le guide Champerard.*

de foie gras. Ajouter de la fleur de sel et du poivre mignonette.

**Côté Sens.** 16, rue de la Herse, Saint-Malo. Complet pour le 31 décembre. Menus vendus sur commande (foie gras : 11 € les 100 g). Contact : 02 99 20 08 12 ou [www.cote-sens.com](http://www.cote-sens.com)