



Melba de pain, fine tranche de foie gras de canard au sel, pâte de figes à l'huile d'amandes.

Ingrédients pour 10 personnes

1 lobe de foie gras de canard entier
250 cl de lait
15 g de gros sel de Camargue
Melba : 10 tranches de miche de pain aux fruits secs ou sportif tranchées finement puis séchées au four
¼ de céleri rave + 1 petit morceau
10 figes
30g de Piquillos

30 g de sucre
Huile d'amande
Huile de noisette
Un peu de fond de volaille
Vinaigre de Xérès
60 g de noisettes concassées
Pousses de salade

Attention, 24h avant :

1^{ère} étape : préparer le foie gras

Préparer une saumure avec le lait et le gros sel de Camargue. Plonger ensuite le lobe dans cette préparation et le laisser 24h. Au bout des 24h, débarrasser le foie gras et le serrer dans du papier film.

Le jour J :

2^{ème} étape : réaliser le pralin de noisettes

Mettre à torréfier, dans un cuivre, les noisettes au four, ajouter le sucre et 15 ml d'eau et faire cuire à 120°C. Caraméliser les noisettes puis ajouter une pointe de fleur de sel et réserver.

3^{ème} étape : préparer une mousseline de céleri rave

Couper le céleri en petits morceaux et faire cuire jusqu'à couvert dans le lait et un trait d'eau. Une fois cuit, mixer le tout avec du beurre pour obtenir une belle mousseline. Réserver au frais.

4^{ème} étape : préparer la vinaigrette

Faire réduire le fond de volaille, ajouter un trait de vinaigre, l'huile de noisettes et l'huile d'amandes (à discrétion, selon la quantité souhaitée).

Préparer quelques copeaux de céleri avec le petit morceau restant.



5^{ième} étape : préparer la pâte de figues

Mixer les figues avec le Piquillos. Assaisonner avec de l'huile d'amandes.

Dernière étape : le dressage

Disposer la mousseline de céleri rave au centre de l'assiette, ajouter la melba et râper le foie gras au dernier moment avec idéalement une machine à jambon. Ensuite, déposer les copeaux de céleri, la vinaigrette, le pralin de noisettes et le pain.

Finir avec la pâte de figues sur le côté de l'assiette et les pousses de salade.

