



# **FOIE GRAS POELE AU COCOMIRIN, RIZ BLANC DU JAPON A LA CREME DE YUBA CHAMPIGNONS ET FEUILLES DE NAVETS** **par Dominique Corby Restaurant « Le 6ème Sens » Tokyo. Japon.**

---

**Nbre de personnes : 4**

## ***Ingrédients***

4 escalopes de foie gras (60 g chacune)  
120 g de riz blanc du Japon  
20 ml de Cocomirin (vieux vinaigre doux de riz)  
50 g de champignons du Japon  
20 ml de crème de yuba (peau de féculents de lait)  
Quelques feuilles de navets  
Huile de sésame

## ***Réalisation***

Préparation du riz : prendre du riz japonais (environ 30g par personne) le cuire dans l'autocuiseur de riz avec 10% d'eau pendant environ 30 minutes. Récupérer le riz, le mettre dans une petite casserole et lui mélanger un peu de crème de yuba. Saler, poivrer.

Le foie gras : poêler les escalopes sans graisse jusqu'à obtenir une belle couleur. Faire réduire à part le cocomirin (vieux vinaigre doux de riz). Napper les escalopes pour obtenir un glaçage régulier.  
Poêler les champignons du Japon à l'huile de sésame.

Dresser une bande de risotto dans chaque assiette, poser le foie dessus et les champignons en garniture sur le côté. Parsemer de feuilles de navets émincées à cru.