



ESCALOPE DE FOIE GRAS AU JUS DE MORILLES, MIZUNASU CRU, PETITS ARTICHAUTS DE WAKAYAMA par Diminique Corby restaurant

Nbre de personnes : 2



Ingrédients

2 belles escalopes de foie gras de 70g chaque
50ml de vin de paille
100 g de jus de morilles
100 g de jus de boeuf
3 pieces de mizunasu (aubergines de la region d'Osaka)
15 pièces d'artichauts de Wakayama
200g de morilles fraîches
80 g de crème
50g de peau d'aubergines crues (mizunasu)

Réalisation

Poêler les escalopes assaisonnées de sel, poivre aux épices (je fais un mélange de poivre blanc, macis, cardamome, girofle, marjolaine).

Couper les tranches de mizunasu, poêler les artichauts, cuire les morilles dans le jus de morilles, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).

Pour la sauce:

Faire réduire le vin de paille, ajouter le jus de morilles, les faire réduire, ajouter le jus de boeuf, rectifier l'assaisonnement.

Couper les tranches de mizunasu, poêler les artichauts, cuire les morilles dans le jus de morilles, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).

Finition&Dressage

Poser les tranches d'aubergines dans le fond de l'assiette, les escalopes de foie gras par dessus, entourer des artichauts, arroser de la sauce.

Décorer de la peau des mizunasu en julienne.

Le mot du chef : en fait, les mizunasu sont des aubergines que l'on peu manger crues, elles sont donc coupées en tranches sans la peau. Elles sont très sucrées, comme un fruit. Si les aubergines en remplacement sont astringentes, et ne peuvent être mangées crues, il faut oublier.

Pour les artichauts de wakayama, ils peuvent être remplacés par des petits violets.