



NEM DE FOIE GRAS ET MANGUE SAUCE THE AU LOTUS

par Didier Corlou

Nbre de personnes : 6 personnes

Ingrédients

50 gr à 70 gr de foie gras par personne
1 kg de mangue
20 galettes de riz
1 branche de basilic cannelle
120 gr de gingembre
50 gr de thé au lotus
Cannelle, badiane, fleur de lotus, Nuoc mam, sel, poivre
Jus de canard, fécule, fleur de sel de Nuoc Mam (ou fleur de sel classique).

Réalisation

Couper le foie gras en tranches, le mariner avec du gingembre et du sel,
Couper les mangues en tranches épaisses,
Envelopper chaque tranche de foie gras et une feuille de basilic dans les galettes de riz pour faire des nems de forme rectangulaire. Cuire dans l'huile chaude.
Couper en biais un gros morceau de mangue, assaisonner avec du sel, du poivre. Griller à la plancha, faire aussi quelques chips de mangue.

La sauce

Faire le thé corsé au lotus. Le réduire à moitié, ajouter le jus de canard, vérifier l'assaisonnement, ajouter un peu de nuoc mam si nécessaire et lier avec un peu de fécule.

Finition&Dressage

Dresser sur l'assiette la mangue tranchée en biais et grillée. Poser dessus votre nem et la chip croquante. Arroser de sauce au dernier moment.
Décorer de quelques pétales et pistils de fleurs de lotus et de fleur de sel de nuoc mam (ou de fleur de sel classique).