



## ROULEAU DE PRINTEMPS AU FOIE GRAS ET ENDIVE par Didier Corlou restaurant « Verticale » Hanoi.

---

Nbre de personnes : 4 personnes



### ***Ingrédients***

400 gr de terrine de foie gras  
18 unités de galettes de riz sèches  
3 endives  
Sel, poivre  
Un peu de fruits rouges

### ***Réalisation***

Couper le foie gras en bâtonnets.

Emincer les endives en sens de la longueur.

Etaler en les chevauchant légèrement 3 galettes de riz réhydratées, parsemer un peu d'endive dessus, disposer les bâtonnets de foie gras au milieu, assaisonner avec du sel et du poivre.

Rouler pour former un rouleau assez long (environ 15cm de longueur et 4 cm de diamètre)

### ***Finition&Dressage***

Couper les rouleaux en deux en biais, présenter sur l'assiette, servir avec quelques fruits rouges ou un jus de canard.

Le mot du Chef: fraîche et croquante, la framboise est idéale pour l'aigre doux.