

# Lobe de Foie Gras de Canard

Poché à la **Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron**.

- 1 foie gras frais d'environ 500 g
- 50 cl de Bourgogne rouge
- 50 cl de **Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron**
- Thym, laurier, poivre de Cayenne concassé et gros sel
- 8 feuilles de gélatine pour 100 cl de marinade
- Mesclun de salade au vinaigre de cassis
- 6 tranches de pain de campagne grillées

**PRÉPARATION** (cuisson basse température): Choisir un foie gras d'environ 500 gr et le dénervé. Porter à ébullition le Bourgogne rouge avec la Crème de Cassis additionnés de thym, laurier, poivre de Cayenne concassé et gros sel. Laisser descendre à 60°. Pocher ensuite le foie gras jusqu'à atteindre 38° à cœur, le sortir et le laisser refroidir une nuit. Avec la marinade, confectionner une gelée de cassis en incorporant 8 feuilles de gélatines pour 100 cl de marinade.

**DRESSAGE** : Servir très frais en escalopes de 2 à 3 mm accompagnées de la fine gelée de cassis, sur un mesclun de salade au vinaigre de cassis, petites tranches de pain de campagne grillées.

Créée par François Simon, Chef Cuisinier

