

Rouleau d'automne au foie gras et légumes croquants

Ingrédients pour 6 personnes :

12 feuilles de riz, 9 escalopes de foie gras de 60g

Pour les légumes croquants :

½ céleri rave, 1 carotte blanche, 1 carotte jaune, 6 gros champignons de Paris, 2 panais

Pour le coulis de fenouil:

2 fenouils, 1dl de Martini blanc, 2dl d'eau, sel, 1 trait d'huile d'olive, 1dl de crème

Finition :

1 truffe de 40g, huile d'olive fruité noir, fleur de sel

Le foie gras :

Assaisonner les escalopes de foie gras avec du sel et une prise de sucre.

Les cuire sur une plaque au four à 120° pendant une dizaine de minute pour que le foie soit cuit et ferme sans avoir coloré et perdu trop de graisse. Laisser refroidir au froid

Les rouleaux :

Couper tous les légumes en fine julienne. Couper le foie gras en 2 dans la longueur.

Tremper les feuilles de riz dans une calotte d'eau froide pendant 10 secondes environ. Egoutter.

Répartir la julienne de légumes, les champignons et le foie gras au centre de chaque feuille.

Confectionner les rouleaux en les serrant bien.

Couper les extrémités pour égaliser et enlever le surplus de feuille de riz.

Le coulis de fenouil :

Cuire le fenouil émincé avec tous les autres ingrédients.

Lorsque le fenouil est tendre, mixer finement pour obtenir un coulis épais.

Dressage :

Servir les rouleaux d'automne sur assiette avec une tache de sauce fenouil.

Arroser d'un filet d'huile d'olive et de quelques grains de fleur de sel.

Râper dessus la truffe à la micro-plane.