

# Rissolette de foie gras

de canard chaud aux châtaignes et fleurs de câpriers  
à l'huile de châtaigne, acidulé  
au vinaigre de grain noble

## Ingrédients pour 4 personnes

1 lobe de foie gras de 500-g net  
sel, poivre, farine  
1 cs huile arachide  
20-g petits oignons grelots rôtis  
au beurre  
12 quartiers d'artichauts poêlés  
à l'huile d'olive  
12 fragments de châtaignes cuites  
au bouillon  
12 fleurs de câpres (en saumure),  
égouttées  
20-g oignons rouges en bâtonnets  
cuits à l'étuvée  
12 pluches de cerfeuil  
sauce grain noble (voir bases)  
2-cl d'huile de châtaigne

## Préparation

Couper le lobe de foie gras en 12 rouelles de 1,5-cm d'épaisseur, puis détailler 20 palets de 4-cm de diamètre à l'emporte-pièce et les remettre au frais. Réserver les parures pour un autre usage. Saler et poivrer les palets, puis les fariner. Chauffer l'huile et y poêler vivement le foie gras de chaque côté, avant de finir la cuisson en arrosant. Compter en tout environ 2 minutes de cuisson. Bien égoutter sur du papier absorbant. Déposer 5 palets par assiette et répartir autour les différentes garnitures-: napper de vinaigrette tiède et d'une cuillère à soupe d'huile de châtaigne, servir.

