

la carte

LE PLAT STAR D'UN RESTO DE STARS

Le foie de canard aux huîtres du Relais des Moines

L'association originale de deux produits festifs par excellence.



PHOTO: ALAIN GELBERGER / SYLVINE CATHERINE BOULLOT

REMERCIEMENTS: BERNARD AUJOUX / ASSIETTE / BULEAVES.COM / MIKE EN BOCHE

LA RECETTE

POUR 4 PERSONNES. 4 escalopes de foie frais de canard de Chalosse • 4 huîtres fines de claires n°2 • 1 tranche d'anguille fumée • 100 g de crème liquide 35 % • ¼ d'échalote ciselée finement • ¼ de botte de ciboulette ciselée • 12 fleurs de bourrache • 100 g de bouillon de pot-au-feu clarifié • 4 pousses de riquette sauvage • sel fin, poivre du moulin.

Ouvrir les huîtres et les rincer. Retirer les mollusques de leur coquille et les déposer dans une petite passette afin qu'ils rendent leur eau durant 15 min en les tenant au frais. **Dans un bol,** monter la crème liquide très ferme en la serrant avec une pincée de sel. **Hacher les huîtres au couteau,** incorporer un peu de crème montée, ajouter de la ciboulette et de l'échalote, du sel et du poivre, puis réserver au frais. **Détailler la tranche d'anguille fumée** en 4 beaux cubes, réserver. **Chauffer le bouillon de pot-au-feu,**

rectifier l'assaisonnement pour qu'il soit corsé et le tenir tiède. **Assaisonner les escalopes de foie frais et les poêler rapidement sur les deux faces.** **Déposer immédiatement dans chaque assiette une escalope de foie gras, une quenelle du tartare d'huîtres à la crème.** Poser dessus des fleurs de bourrache et un brin de riquette sauvage, ajouter un cube d'anguille fumée. **Servir dans une saucière le bouillon de pot-au-feu en sauce d'accompagnement.**
Temps de préparation : 1/2 h
Prix par personne : €€
Niveau de faisabilité : Facile

€ : moins de 5€ - €€ : entre 5 et 10€ - €€€ : plus de 10€.

Catherine Méric

L'ADRESSE

Le Relais des Moines n'était autrefois qu'une bastide médiévale dominant le village des Arcs-sur-Argens et le massif des Maures. Dans l'ancienne cantine des religieux, le chef Sébastien Sanjou privilégie aujourd'hui les produits régionaux et locaux. Ses plats signatures ? les couteaux de plongée brocoli ou la sphère choco-or en surprise à déguster l'hiver au coin de la cheminée.
Route de Sainte-Roseline, D91, 83460 Les Arcs-sur-Argens. Tél. : 04.94.47.40.93.

LE RELAIS DES MOINES



Qui y va ?

Pour un déj aux accents du sud ou un dîner sous des voûtes médiévales.



Victoria Beckham



Patrick Bosso



Céline Géraud