



## GASTRONOMIE



# Foie gras

## de canard de Chalosse, huître, anguille fumée

### L'ASTUCE DE Sébastien Sanjou

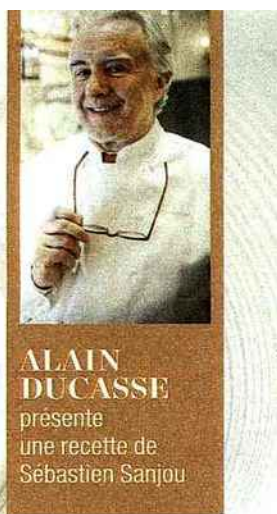
« Dans le reste de crème liquide montée, ajoutez de l'aneth, de la ciboulette, un peu de citron, puis faites bouillir de l'eau avec du sucre en quantités égales, laissez confire des zestes de citron 20 min et disposez-les sur la crème montée, qui accompagnera saumon fumé ou mariné. »

### Préparation

1. Ouvrez les huîtres, rincez-les, retirez les mollusques de leur coquille et déposez-les dans une petite passoire afin qu'ils rendent bien toute leur eau. Réservez au moins 15 min. au frais.
2. Montez la crème liquide très fermement en la « serrant » au dernier moment avec une pincée de sel.
3. Hachez les huîtres, incorporez un peu de crème, de ciboulette et d'échalotes. Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre, réservez au réfrigérateur. Mélangez délicatement. Formez des quenelles de tartare à l'aide d'une cuillère à soupe.
4. Détaillez 4 beaux cubes dans la tranche d'anguille fumée. Réservez.
5. Chauffez le bouillon de pot-au-feu, rectifiez l'assaisonnement : il doit être corsé et tenu tiède.
6. Assaisonnez les escalopes de foie gras et poêlez-les dans une poêle antiadhésive sur les deux

faces, jusqu'à belle coloration.

7. Dressage : dans une assiette adaptée, déposez une quenelle de tartare d'huîtres, décorez avec les fleurs de bourrache et un brin de riquette fumée dessus, un cube d'anguille fumée et servez le bouillon de pot-au-feu en saucière devant les convives.



ALAIN DUCASSE  
présente  
une recette de  
Sébastien Sanjou

### 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 (en grande surface)
- > 4 pousses de riquette sauvage
- > Sel fin, poivre du moulin

### Le Relais des Moines (83)

> **L'avis d'Alain Ducasse** : « C'est dans une belle bastide de l'arrière-pays varois du XVI<sup>e</sup> siècle que le chef Sébastien Sanjou propose une cuisine inventive avec des produits d'ici et d'ailleurs pour un voyage culinaire autour de la gourmandise et de l'émotion. Vous pouvez déguster votre repas sur la terrasse ombragée qui surplombe le village médiéval ou bien dans la magnifique salle en restanque aux voûtes centenaires ».

Menus de 65 € à 110 €.  
Carte à environ 85 €.

> Route de Sainte-Roseline, 83460 Les Arcs-sur-Argens.  
Tél. : 04 94 47 40 93.  
[www.chateauxhotels.com](http://www.chateauxhotels.com).



ALAIN DUCASSE - COOK AND SHOOT