



Foie gras aux cèpes sauce caramel épicé



Le caramel épicé: 100g de miel, 5 graines de cardamome, 1/2 bergamote séchée, 2 étoiles de badiane, 1 clou de girofle, 2 baies de genièvre et quelques grains de coriandre finement broyés au mini hachoir.

6 tranches de foie de canard de 100g, 400 à 500g de cèpes bouchons nettoyés, 5cl de jus de canard ou de fond de veau, huile d'olive, sel, poivre, vinaigre de Xérès ou « bouquet de figes ou de pommes », ciboulette ciselée.

Chauffer le four à 200°. Préchauffer les assiettes de service.

Faire un caramel avec le miel et les épices, éteindre avec quelques gouttes de bouquet de figes, ou d'eau, réserver.

Poêler rapidement les cèpes à l'huile d'olive, assaisonner. Réserver au chaud.

Saler et poivrer les tranches de foie, poêler à sec et à feu doux une face, retourner et laisser cuire 10 secondes. Les mettre alors dans un plat à gratin, les badigeonner au pinceau de miel épicé et les cuire 6mn.

Pendant ce temps, retirer l'excédent de gras de la poêle, déglacer avec le bouquet de figes, ou le vinaigre de Xérès, ajouter 5cl de fond de veau ou de jus de canard maison et 1 cc de miel épicé. Réduire un peu à feu vif, et passer au chinois.

Mettre au fond des assiettes chaudes une bonne couche de cèpes, poser 1 tranche de foie dessus arroser avec le jus chaud et parsemer de ciboulette ciselée !