

## Foies de lapin, caramel de soja, citron vert et coriandre



*adapté du magazine "Cuisinez comme un chef" de Robuchon, recette de Jacques Cagna, nov 97*

Pour 4 personnes  
Prep < 30 min  
cuisson : 30 min

environ 12 foies de lapin (3 par personne, moins s'ils sont gros)  
8 poignées de pousses de soja (je crois que j'en avais 600g mais je ne suis pas sûre, et j'ai de petites mains!)  
2 échalotes  
1 pouce de gingembre (2.5cm)  
1 citron vert  
50g sucre semoule  
40g beurre  
1 csoupe de ciboulette ciselée  
2 csoupe coriandre ciselée  
4 csoupe sauce soja japonaise  
1 l fond de veau (*reconstitué du commerce pour moi*)  
3 ou 4 csoupe huile arachide (*isio4 pour moi*)  
Sel, poivre du moulin

Commencer par la sauce au caramel de soja, car elle va devoir réduire longtemps...

Peler et hacher les échalotes, peler et râper le gingembre.

Fondre le sucre à feu tout doux dans la sauce soja et porter à ébullition, laisser bouillonner 2 minutes environ, déglacer au fond de veau, ajouter échalotes et gingembre, réduire des 2/3, ce qui signifie qu'il ne doit plus en rester qu'1/3 au bout de la réduction, jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse, et ça c'est long, très long... Environ 20 minutes...

Pendant que la sauce réduit, laver, sécher et ciseler les herbes.

Quand la sauce a réduit, éteindre le feu, réserver.

Péélever le zeste de citron avec un économiste et le hacher finement au couteau. (*En bonne flemmarde que je suis, j'ai utilisé la dernière merveille du monde, la râpe microplane*). Le laisser sécher près d'une source de chaleur. (*ou on place au four à 70°C, sur un silpat ou une*





*feuille de papier sulfurisé.)*

Ajouter la moitié du jus de citron vert dans la sauce au caramel de soja avec 20g de beurre bien froid. Mélanger au fouet.

Réserver.

Chauffer 2 csoupe d'huile dans une grande sauteuse anti adhésive et suer les pousses de soja 1 ou 2 minutes en remuant constamment pour bien les enrober. Ajouter alors 3 csoupe d'eau, fermer le couvercle et cuire à peine 1 minute. Hors du feu, ajouter la coriandre ciselée, sel, poivre, réserver à découvert.

Assaisonner les foies de lapin.

Dans une poêle ou une sauteuse anti adhésive, chauffer 1 ou 2 csoupe d'huile et 20g de beurre, et faire dorer les foies environ 2 minutes sue chaque face. Egoutter sur une grille.

Dresser d'abord les pousses de soja au fond des assiettes, poser les foies de lapin dessus (*Robuchon forme 2 lignes parallèles au fond de l'assiette, une de pousses de soja, une de foies*), et napper généreusement de sauce, puis saupoudrer de ciboulette et de zestes de citron séchés.

