

ROYALE DE FOIE GRAS DE CANARD ET HUÎTRES
(Recette d'Alain DUTOURNIER – Le Carré des Feuillants)

Ingrédients pour 6 personnes :

100 g de foie gras de canard
6 huîtres N°3
70 g de crème fleurette entière
25 g jus d'huître
1 œuf + 2 jaunes d'œufs
QS de poivre noir du moulin et de muscade râpée

Mettre le foie gras de canard, les 6 huîtres et la crème fleurette chaude dans le bol d'un blender et bien mixer le tout.

Ajouter l'œuf entier, les deux jaunes et le jus d'huîtres filtré. Assaisonner à votre goût et mixer à nouveau pour bien homogénéiser la préparation.

La répartir ensuite dans des petits plats à oreilles et cuire au bain-marie à 120° durant 20 minutes environ. Mettre au frais pendant au moins 1 heure avant de servir cet amuse-bouche ou entrée à vos invités.