

BOUILLON DE LEGUMES A LA CITRONNELLE ET AU FOIE GRAS

Ingrédients : (6 pers.)

150g de foie gras de canard cru
2 carottes moyennes + 1 petite
2 oignons
2 navets moyens + 1 petit
1 branche de céleri
½ poireau
5 feuilles de lime kaffir
2 bâtons de citronnelle
1 cube de bouillon de boeuf
gros sel, poivre en grains



PREPARATION

Réserver la petite carotte et le petit navet.

Laver, éplucher et couper les autres légumes grossièrement et les déposer dans une casserole. Couvrir avec 2 litres d'eau, ajouter les feuilles de lime kaffir et les bâtons de citronnelle, grossièrement hachés, puis 1 cs **rase** de gros sel, 1 cc de poivre en grains et le bouillon en cube. Porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu doux pendant 1h. Filtrer et réserver.

Trancher le foie gras en 18 morceaux. Hacher très finement (au robot) la petite carotte, le petit navet et réserver au frais.

Au moment de servir, déposer 3 morceaux de foie gras dans chaque assiette, verser le bouillon brûlant et parsemer des légumes hachés.