

# Côtes d'Armor

BRETAGNE 

## Mille feuilles de foie gras de canard

Recette proposée par  
Yoann Peron, chef cuisinier  
Restaurant des 3 Rivières



# Mille feuilles de foie gras de canard et champignons sauvages

4  
pers.

- Foie gras de canard : 1 lobe
- Champignons sauvages : 1 kg
- Vinaigre balsamique déjà réduit : 0,25 cl
- Pomme Granny Smith : 1
- Cerfeuil : ¼ botte
- Ciboulette : 1 botte
- Aneth : ¼ botte
- Echalotes : 3
- Huile olive, beurre
- Fleur de sel de Guérande et poivre du moulin, sel fin.



## **Recette**

1. Trier vos champignons, les laver soigneusement.
2. Tailler 2 tranches de foie gras par personne, (30/40 g la tranche) conserver au froid.
3. Poêler vos champignons à l'huile d'olive, ajouter vos échalotes ciselées, assaisonner en fin de cuisson, égoutter et poêler cette fois-ci au beurre, conserver au chaud.
4. Faire réduire le vinaigre balsamique jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.



## **Préparer votre salade d'herbes**

1. Equeuter cerfeuil, aneth et tailler des bâtonnets de ciboulette, assaisonné de quelques gouttes d'huile d'olive.
2. Réaliser une julienne de pommes vertes. Conserver
3. Au dernier moment saisir dans une poêle anti-adhésive vos escalopes de foie gras assaisonnées de sel fin et de poivre du moulin (compter une minute sur chaque face), au dernier moment ajouter une pincée de fleur de sel.
4. Monter dans un cercle de (5 cm de diamètre votre entrée en respectant cet ordre) :

Champignons,

Foie gras,

Champignons,

Foie gras

5. Disposer votre millefeuille, la salade d'herbes et quelques bâtonnets de julienne de pomme, accompagner de vinaigre balsamique réduit et d'un cordon de coulis de betterave.



# Aigue-Marine

## Les 3 Rivières

**Email : [aiguemarine@aiguemarine.fr](mailto:aiguemarine@aiguemarine.fr)**

**Site : [www.aiguemarine.fr](http://www.aiguemarine.fr)**

**02 96 92 97 00**

**02 96 92 44 48**