

Foie gras rôti aux Ratte du Touquet

Préparation : 20 minutes | **Cuisson** : 20 minutes
Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 Foie gras cru dénervé de 450 g
- 20 petites pommes de terre Ratte du Touquet
- 8 gousses d'ail fumé
- 1 feuille de laurier
- 2 brins de thym
- 10 cl de genièvre
- 20 cl de jus de volaille
- 6 baies de genièvre écrasées
- 50 g de beurre salé
- 3 branches de persil plat
- Sel, poivre

Préchauffez votre four à 180 °C. Faites chauffer une plaque à rôtir suffisamment large pour contenir le foie gras et les Ratte du Touquet. Salez, poivrez le foie gras. Lavez et grattez les Ratte du Touquet.

Faites dorer le foie gras dans une poêle chaude environ 2 minutes de chaque côté. Posez-le ensuite sur la plaque chauffée avec les Ratte du Touquet et l'ail fumé. Ajoutez les baies de genièvre, le thym et le laurier. Salez, poivrez les Ratte du Touquet. Enfourez pour 12 minutes. Réservez le foie gras au chaud.

Vérifiez la cuisson des Fine de Ratte du Touquet. Si besoin, prolongez-la de quelques minutes. Puis réservez-les au chaud.

Dégraissiez la plaque. (Vous pouvez conserver la graisse pour d'autres utilisations). Déglacez au genièvre. Faites réduire aux 2/3 puis ajoutez le jus de volaille. Faites réduire 2 ou 3 minutes puis montez au beurre. Passez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement.

Dressez sur un plat de service chaud le foie gras, les Fine de Ratte du Touquet, l'ail fumé. Ajoutez la sauce puis parsemez de persil ciselé.