

Distillerie du Centre
Entrée



**Ballotine de foie gras de canard
à la rhubarbe confite au Vin de Feste**



Par Thierry PRALONG
Restaurant LA FERME SAINT-LOUIS
2 Place Saint Louis
24000 PERIGUEUX

Ingrédients

- Foie gras de canard extra
- Rhubarbe
- Vin de Feste
- Sel poivre
- Agar agar ou feuille de gélatine

Pour la finition

- salade de mâche ou roquette
- fonds artichauts
- pain toasté

Déroulement

Réalisation du foie gras

Dénervé délicatement le foie, le saler et le poivrer, le frotter avec un peu de Vin de Feste, former une ballottine à l'aide d'un papier film et bien le serrer. Mettre sous vide. Réserver au frais environ deux heures puis le cuire dans l'eau à 80°C durant 25 mn.
Refroidir et conserver au frais.

La rhubarbe

Éplucher deux pieds de rhubarbe, l'émincer et la faire confire avec le Vin de Feste et un peu de sucre et d'eau. Mixer et passer au chinois.

Faire prendre avec de l'agar agar ou des feuilles de gélatine, étaler sur une plaque afin d'obtenir une fine couche, laisser prendre au frais.

Dressage

Chemiser la ballottine (l'enrouler dans la gelée), servir avec un chutney de rhubarbe, un fonds d'artichaut détaillé et une salade de roquette ou mâche.