

Asperges blanches, copeaux de foie gras au piment d'Espelette

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 500 gr de foie gras dénervé
- 7 gr de sel
- Piment d'Espelette en poudre
- ½ verre de Jurançon doux
- 1 botte d'asperges blanches
- 20 gr de noisettes concassées
- 2 cl de vinaigre balsamique
- 4 cl d'huile d'olive

Confection :

- Assaisonner le foie gras avec le sel, le piment et le Jurançon.
- Laisser reposer une nuit
- Le lendemain, remplir une terrine avec le foie
- Cuire dans un bain marie, four à 160° jusqu'à obtenir 55° à cœur
- Lorsque la terrine est cuite, presser le foie pour que la graisse remonte à la surface.
- Réserver au réfrigérateur

- éplucher les asperges puis les cuire à l'eau salée pendant 8 minutes. Réserver au réfrigérateur

Dressage

- disposer sur une assiette les asperges assaisonnées légèrement avec une vinaigrette à base de vinaigre balsamique
- avec l'aide d'un couteau économe, réaliser des copeaux de foie gras que vous disposerez sur les asperges
- saupoudrer les noisettes concassées sur les asperges et servir.