



## Carpaccio de foie gras

Esturgeon fumé, pickles de carottes, vinaigrette miso et tuile de pain

### INGREDIENTS

- 250g de foie gras frais
- 2 carottes jaunes
- 2 carottes violettes
- 1L d'eau
- 2 étoiles de Badiane
- 2g de poivre en grain
- 80g de sucre en poudre
- 60cl de vinaigre d'alcool
- 100g d'Esturgeon fumé

#### Vinaigrette :

- 1 c.à.s de pâte de Miso
- 100g d'eau
- 2 c.à.s de vinaigre d'alcool
- huile de tournesol

#### Tuiles de pain :

- 80g d'eau
- 20g d'huile d'olive
- 10g de farine

### RECETTE DU CHEF FABIEN ARMENGAUD



### PRÉPARATION

Mettre le foie gras pendant 1h au congélateur. Le sortir puis tailler de fines tranches et les déposer sur une assiette.

Préparer les carottes, les éplucher puis les couper finement à la mandoline. Faire bouillir l'eau, le vinaigre et le sucre, la badinae et le poivre et verser le tout sur les carottes.

#### Vinaigrette

Délayer la pâte de Miso dans l'eau puis préparer la vinaigrette avec le vinaigre et l'huile.

#### Tuiles de pain

Mélanger l'eau, l'huile d'olive et la farine dans une poêle antiadhésive. Verser 2 c.à.s de cette préparation, faire cuire jusqu'à coloration.

Pour le dressage, verser la vinaigrette sur le foie gras, disposez quelques carottes roulées, quelques morceaux d'Esturgeon et une tuile de pain.



les tables du gers



La Falène Bleue  
Place de la Mairie  
32190 LANNEPAX  
Tél.: 05 62 65 76 92