



Magret d'Oie Rôti Fleur à l'écrasée de pommes de terre



Suggestion de présentation

Pour 3 à 4 personnes:

1 magret d'oie
120 g de foie gras cru ou mi-cuit
1 petite crêpine de porc
1 carotte
1 oignon
1/4 de L de bouillon d'oie
40 g de beurre
sel & poivre

Fleur à l'écrasée de pommes de terre:

2 pommes de terre
60 g de beurre
2 endives
1 petite truffe
fleur de sel, muscade, sucre, jus de citron, bain d'huile

Trancher le magret dans la longueur, dans un papier film rouler le foie gras en boudin puis le déposer dedans et replier.

Envelopper le magret dans la crêpine et ficeler sans trop serrer.

Fondre, dans une plaque à rôti, une noix de graisse d'oie et saisir le magret, ajouter carotte et oignon en mirepoix, assaisonner. Enfourner à four chaud 200°C pendant 18 à 20 mn.

Effeuille l'endive pour ne garder que le petit coeur, les cuire avec eau, beurre, sel, sucre et jus de citron puis glacer à brun. Eplucher, laver une pomme de terre, couper à la mandoline en pommes gaufrettes, les laver et éponger, frire dans un bain d'huile à 180°C, égoutter sur papier absorbant, saler.

Cuire l'autre pomme de terre en robe des champs à l'eau salée pendant 20 mn environ, l'éplucher et l'écraser avec une fourchette de table. Ajouter muscade, fleur de sel, truffe hachée et le beurre fondu. Monter la fleur avec un cercle, planter au centre une endive et enfoncer les pommes gaufrettes autour.

Envelopper le magret dans une feuille de papier aluminium et laisser reposer 10 mn. Dégraisser et pincer la plaque de cuisson sur le petit feu, déglacer avec le bouillon, réduire et passer au chinois dans une petite casserole puis monter le jus au beurre, vérifier l'assaisonnement. Dresser sur assiettes chaudes.