

RISOTTO DE CROZETS AU FOIE GRAS GRILLE,
CAMEL DE GENTIANE

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 160g de crozets, 20 cl de crème liquide, 20 g de parmesan râpé, 20 g de beaufort râpé, 4 tranches de foie gras cru, sel de Guérande, Poivre mignonnette, 1 l d'alcool de gentiane, 1 gousse d'ail

Cuire les crozets dans de l'eau salée bouillante pendant 10 mn.

Egoutter les crozets, les mélanger avec la crème, l'ail et les fromages râpés.

Faire réduire l'alcool de gentiane jusqu'à l'obtention d'un sirop épais, comme un caramel.

Griller les foies gras dans une poêle très chaude 30 sc. de chaque côté, bien assaisonner.

Dresser les crozets dans une assiette et le foie gras posé sur le dessus avec un filet de caramel de gentiane.

Rajouter sur les escalopes de la fleur de sel. Servir rapidement.