



## **ROYALE DE FOIE GRAS AUX CÈPES ET AUX NOISETTES**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

25 gr de noisettes entières blanches  
50 gr de sucre semoule  
300 gr de foie. Gras français  
250 gr de cèpes bouchon  
30 cl de crème liquide  
3 œufs  
Sel  
Poivre



### **Progression**

Faire bouillir la crème liquide.  
La verser sur le foie gras et mixer finement.  
Ajouter les œufs et mélanger à nouveau.  
Rectifier l'assaisonnement puis passer le tout au chinois pour obtenir une crème bien lisse.

Verser dans les assiettes creuses de service et mettre à cuire au four à 80°C en chaleur tournante entre 8 et 10 minutes.

Préparer un caramel dans un poêle et y ajouter les noisettes jusqu'à obtenir une légère coloration brun clair.  
Retirer du feu et laisser refroidir, puis concasser grossièrement comme une nougatine.

Tailler les cèpes en petits cubes et les poêler à la graisse de canard et romarin.

### **Dressage**

Dresser à l'assiette avec une cuillère de mousseline de potimarron.  
Déposer l'escalopine de foie gras et quelques billes de panais.  
Napper de sauce caramel aux agrumes et servir aussitôt et 1 ou 2 pincées de noisettes caramélisées.



**Chef Philippe BILLON**  
*Sous-chef La Banque de France  
Paris 1<sup>er</sup>*