

FOIE GRAS POËLÉ AU POIVRE DE TIMUT  
MARMELADE DE MIRABELLE DE LORRAINE  
INFUSION DE NECTAR DE MIRABELLES DE LORRAINE - PAMPLEMOUSSE BERNARD LOISEAU

**INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES**

500 G DE LOBE DE FOIE GRAS  
700 G DE MIRABELLES DE LORRAINE  
2CL D'EAU DE VIE DE MIRABELLE  
30 G D'OIGNON BLANC  
80 G DE BEURRE  
5 G DE POIVRE DE TIMUT  
3 G DE FLEUR DE SEL  
1 PAMPLEMOUSSE  
FLEUR DE SEL ET POIVRE DU MOULIN  
60 CL DE NECTAR DE MIRABELLES DE LORRAINE — PAMPLEMOUSSE



**MARMELADE DE MIRABELLE**

COUPER LES MIRABELLES EN DEUX ET RETIRER LES NOYAUX, EN PRENDRE 500G POUR LA MARMELADE ET RÉSERVER AU FRAIS 200 G POUR LE DRESSAGE FINAL DANS L'ASSIETTE.

EPLUCHER ET CISELER FINEMENT L'OIGNON, SUER DANS UN SAUTOIR AVEC UNE BELLE NOIX DE BEURRE. RAJOUTER LES MIRABELLES ET SUER À NOUVEAU 10 MINUTES. DÉGLACER AVEC L'EAU DE VIE DE MIRABELLE ET LAISSER COMPTER À FEU DOUX. MOUILLER AVEC 20CL DE *NECTAR DE MIRABELLE DE LORRAINE - PAMPLEMOUSSE BERNARD LOISEAU* ET RÉDUIRE À NOUVEAU. LAISSER CUIRE 30 MINUTES JUSQU'À ATTEINDRE UNE CONSISTANCE DE MARMELADE. RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT PUIS RAJOUTER LE ZESTE DU PAMPLEMOUSSE RÂPÉ. MÉLANGER ET RÉSERVER AU CHAUD.

**INFUSION DE NECTAR DE MIRABELLE DE LORRAINE - PAMPLEMOUSSE BERNARD LOISEAU**

CHAUFFER 40CL DE NECTAR DANS UNE CASSEROLE, AJOUTER 2G DE POIVRE DE TIMUT ET LAISSER INFUSER 10 MINUTES. CHINOISER ET RÉSERVER AU CHAUD.

**SEL DE TIMUT**

MÉLANGER LA FLEUR DE SEL ET LE POIVRE DE TIMUT DANS UNE CALOTTE ET BROYER AVEC UN ROULEAU À PÂTISSERIE. RÉSERVER POUR ASSAISONNER LE FOIE GRAS.

**FOIE GRAS**

TAILLER 4 BELLES ESCALOPES DE FOIE GRAS DE 125G PIÈCE DANS LE LOBE. ASSAISONNER DES DEUX CÔTÉS. DANS UNE POËLE BIEN CHAUDE COLORER LES FOIES GRAS 2 MINUTES SUR CHAQUE FACE, PUIS FINIR LA CUISSON AU FOUR 3 MINUTES À 150°C. EGOUTTER LES FOIES GRAS SUR UN PAPIER ABSORBANT.

**FINITION**

DANS UNE ASSIETTE CREUSE, DRESSER HARMONIEUSEMENT LA MARMELADE DE MIRABELLE ET LES MIRABELLES FRAÎCHES COUPÉES. SURMONTER LE TOUT DE L'ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉE, AJOUTER UNE PINCÉ DE FLEUR DE SEL AU POIVRE DE TIMUT. SERVER À L'AIDE D'UNE THÉIÈRE L'INFUSION AU MOMENT DE NECTAR DE MIRABELLES DE LORRAINE — PAMPLEMOUSSE BERNARD LOISEAU.



**RECETTE DE LOUIS-PHILIPPE VIGILANT**  
**CHEF DE LOISEAU DES DUCS**  
**RESTAURANT UNE ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN (DIJON)**