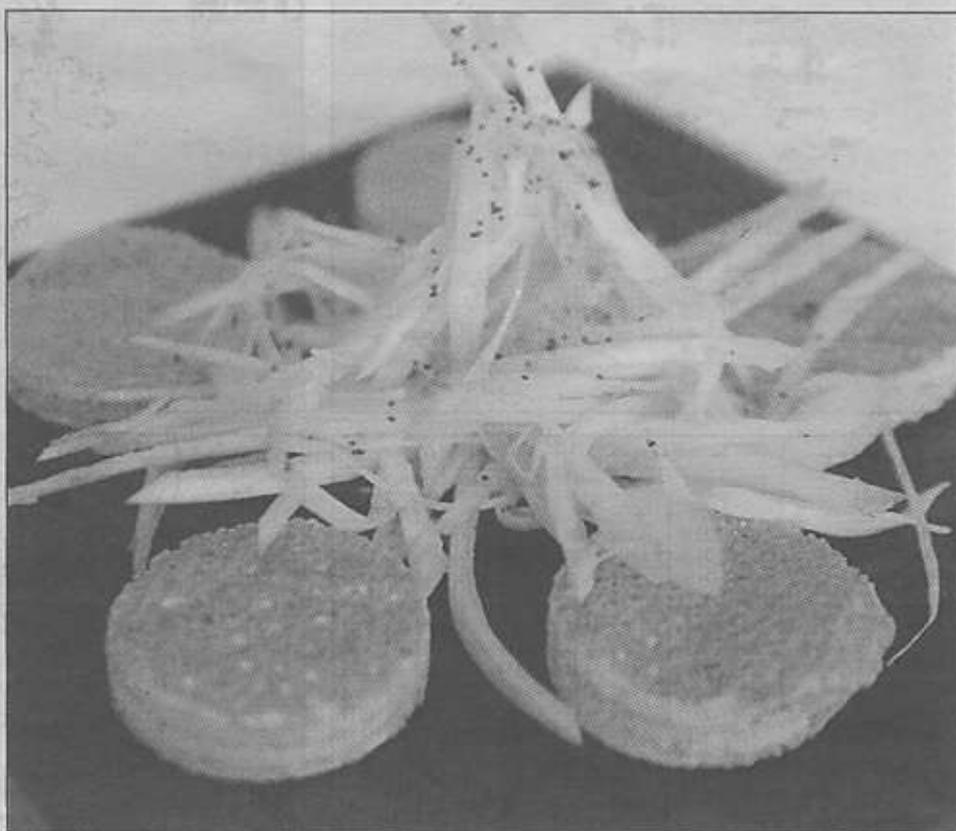


Foie gras de canard servi façon « jeu de palet breton »



● Une recette proposée par Alain Colas, chef de cuisine au restaurant « Les Grands Fossés », 2, place du Général-Leclerc, à Dinan. Alain Colas vous conseille de servir un Coteaux-du-Layon pour accompagner ce foie gras.



Pour 4 à 5 personnes

Ingrédients

- 4 galettes de blé noir
- 200 g de foie gras (cuit ou cru)
- sel et poivre
- salade

Réalisation

Passer le foie gras dans un robot et le mixer jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.

Assaisonner de poivre et sel.

Étaler une galette sur du papier sulfurisé ou à défaut sur du papier film.

Répartir un tiers de la mousse de foie gras, en l'étalant sur la galette.

Poser délicatement une autre galette dessus, et recommencer à étaler le foie gras; terminer avec la dernière galette pour avoir trois couches de foie gras, et quatre galettes.

Mettre le tout au frais une heure. Avec un emporte-pièce ou un petit verre, découper des cercles dans la préparation de galettes, pour former des petits palets.

Réserver au frais.

Pour le service

Dresser les palets sur une planche de bois (type planche à découper), mettre au milieu quelques feuilles de salade, passées à l'huile de noix.

PLAISIRS DU PALAIS

Bourgogne aligoté 2002. Domaine Goisot

Après des vendanges fin septembre, début octobre, la fermentation alcoolique de ce Bourgogne aligoté est très longue, à une température voisine de 25°, suivie de la fermentation malolactique puis d'un élevage sur lies.

A la dégustation, on découvre une robe dorée claire avec des reflets verts brillants.

Au nez, on sent des notes fines et racées d'aubépine, de poire et de noisette.

En bouche, une structure ronde se prolonge sur des petites fleurs blanches, avec une finale franche et harmonieuse sur des épices.

Facile en apéritif, ce vin peut aussi accompagner pâtés en croûte ou crustacés.

Proposé au prix de 7,50 € la bouteille par la Maison des vins, place de Viarmes, à Morlaix.

Tél. 02.98.88.72.43.