

les recettes d'Alice

Bisque de canard aux croustilles de foie gras



INGREDIENTS

150 gr de foie gras en terrine	1 oignon
3 cuisses de canard confit	1 baguette aux céréales
40 gr de magret fumé	35 cl de fond de volaille
2 c à s de graisse de canard	75 cl de crème liquide

MATERIEL NECESSAIRE

1 blender

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher et émincer l'oignon.
- 2- Réchauffer les cuisses et les émietter. Dans une casserole mettre la graisse et faire rissoler les oignons, ajouter les magrets découpés en dès puis le confit. Laisser rissoler 3 min. Mouiller avec le fond et laisser cuire 15 min puis ajouter la crème toujours à frémissement et cuire 20 min.
- 3- Mixer le tout en ajoutant la moitié du foie gras.
- 4- Découper la baguette en rondelles et les toaster puis les tartiner de foie gras.
- 5- Servir dans des assiettes creuses et déposer dessus les petits croûtons.

CONSEILS ET ASTUCES

Si vous trouvez la bisque trop fluide ajouter 1 c à s de purée de pommes de terre en flocons

Alice Délice

