



Par la Comédie des Mets



INGRÉDIENTS - 5 personnes

- Foie gras de canard: 1
- Graisse de canard: 30gr
- Botte de persil plat: 1
- Oignon jaune: 1 (*petit*)
- Gousse d'ail: 1 demi
- Lentilles corail: 400gr
- Lait de coco: 1b.et 1/2
- Curry: 2c. à café
- Cognac: 1dl
- Sel de Guérande



PRÉPARATION

1. Hacher le persil et émincer l'oignon.
2. Faire revenir à feu doux dans la graisse de canard, le petit oignon émincé, la demie gousse d'ail, le persil haché, les lentilles, et le lait de coco.
(Réserver 10 cl de lait de coco)
3. Ajouter le curry, un peu d'eau, en continuant de remuer.
4. Cuire environ 30 min.
5. Assaisonner le foie gras, le poêler à feu doux, le réserver sur un papier absorbant.
6. Déglacer la poêle avec le cognac : flamber, ajouter le lait de coco restant, saler et poivrer.



ASTUCES DE CHEF

Servir chaud avec une salade. Régalez-vous !