**Perle de foie gras poêlé dans sa coquille de Fouasse, sauce aux morilles et chutney de rhubarbe**

Par Jean Philippe CHAUVAT

Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 belles escalopes de foie gras d’environ 80 à 100g

500g de rhubarbe

180g de sucre

100g + 20g de beurre

2 échalotes

50g de morilles

25cl de crème liquide

1 belle fouasse

Un peu de farine

Sel et poivre

Couper les escalopes de foie gras et les réserver au réfrigérateur.

Chutney de rhubarbe :

Laver, éplucher et couper la rhubarbe. Blanchir les morceaux de rhubarbe. Les égoutter et les cuire avec le sucre et 100g de beurre à feu très doux pendant 45min. Réserver.

Sauce aux morilles :

Faire suer les échalotes ciselées. Bien nettoyer les morilles et les couper en lamelles. Les blanchir et les mettre à suer avec les échalotes. Mouiller avec la crème liquide. Faire réduire, assaisonner et ajouter 20g de beurre. Réserver.

Saler et poivrer les escalopes de foie gras, les fariner légèrement. Les poêler 1 à 2 min sur chaque face et éponger l’excédent de gras. Couper la fouasse en deux dans l’épaisseur, la beurrer du chutney de rhubarbe et toaster le tout au four. Déposer l’escalope de foie gras sur le fond de l’assiette avec la sauce bien chaude. Appuyer la coquille de fouasse contre l’escalope de foie gras.