



La soupe de foie gras à l'huître Belon



10 personnes

1 kg de foie gras
12 g de sel
3 g de poivre
Porto
Armagnac
10 huîtres belon
50 cl de bouillon de poule
Pluches de cerfeuil

- La veille, mettre le foie déveiné à mariner avec le sel, le poivre, l'armagnac et le porto.
 - Le lendemain, cuire le foie au bain-marie à 160 °C pendant 12 minutes.
 - Égoutter le foie, le mettre dans le blender avec le bouillon de poule et mixer.
 - Monter la soupe avec le gras du foie égoutté et chinoiser.
- Servir tiède, déposer une huître fraîchement ouverte au centre et terminer avec une pluche de cerfeuil.

... Rive du Bélon, quelques dizaines de kilomètres avant que le fleuve se jette dans l'océan... Avant-goût du rivage... lui-même avant-goût de l'estuaire... On n'a pas encore atteint la mer, on n'est plus vraiment sur la terre ferme... Encore quelques mètres... oui... on borde l'apesanteur... on sait déjà l'impossibilité de prendre, de tenir.

