



CLOS PADULIS

# Galette de pommes de terre au lard et foie gras d'Olivier

## Ingrédients

- Pommes de terre nouvelles
- lard fumé en tranches fines sans couenne
- foie gras cru
- sel poivre
- graisse de canard
- fond de canard réduit.

## Préparation

Couper les pommes de terre en rondelles à la mandoline (3mm), les laver, les essuyer, les cuire dans une friteuse à la graisse de canard, sans coloration, égoutter.

Dans un moule à tartelette, disposer deux tranches de lard en croix, ajouter les pommes de terre en assaisonnant entre chaque couche, bien remplir le contenant, rabattre les tranches de lard, bien presser avec la paume de la main et retourner la galette ainsi formée dans le moule. Mettre au four, 200°.

Une fois bien dorée, disposer deux tranches de foie gras cru dessus, assaisonner et remettre au four pour cuire les tranches de foies, 5 m environ.

Égoutter la galette sur un papier absorbant, dresser sur une assiette, ajouter un ruban de sauce réduite de canard. Avec une salade, c'est un repas complet.