



**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 4 escalopes de foie gras 200 g chacune
- 2 poires William
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 1 citron confit
- 2 pièces de citron caviar
- 1 betterave jaune
- 1 betterave cuite à l'eau
- 1 échalote
- 5 cl de vinaigre balsamique blanc
- Pousses de réglisse (1 barquette)
- Caramel de vinaigre balsamique

**Chutney poire/citron.**

- Eplucher les poires et les couper en quartiers. Les cuire dans une poêle avec quelques gouttes de jus de citron sans coloration. Les passer au tamis. Prélever dans le citron confit, 12 g d'écorce ainsi que 15 g de pulpe, puis passer au tamis. Les incorporer à la pulpe de poires.

**Chutney Betterave.**

- Détailler dans chaque betterave des lamelles de 3 mm d'épaisseur. Les tailler avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Ciseler l'échalote et la faire suer dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les parures de betterave, poursuivre la cuisson, déglacer au vinaigre balsamique blanc. Hacher au cutter, assaisonner.

**Foie gras.**

- Cuire les escalopes de foie gras chaud, les assaisonner avec du sel et poivre. Les égoutter sur un torchon.
- Dresser sur chaque assiette en alternant par couche successive chutney betterave et lamelle de betterave. Disposer le foie gras au centre, assaisonner avec le chutney poire/citron, le balsamique et terminer avec le caramel balsamique et les graines de citron caviar.