



*À la table*

*de*

# *Clement VII*

Samedi 15 novembre 2009

*Feuille de riz,  
pousses de légumes germées  
et foie gras,  
réduction d'orange*

par **Bruno d'Angélis**  
Chef du restaurant  
L'Europe

**12, place Crillon  
84000 Avignon  
04 90 14 76 76**

*Vin associé :*

Muscat Beaumes  
de Venise 2007, blanc.  
Cuvée spéciale 700 ans  
issue de la Bouteillerie  
du Palais des Papes.

[www.avignon-tourisme.com](http://www.avignon-tourisme.com)  
[www.avignon-700ans.com](http://www.avignon-700ans.com)



# À la table de Clément VII

## Ingrédients (4 pers.):

- 300 g de foie gras de canard cru (extra)
- 8 feuilles de riz de 18 cm environ
- 200 g de pousses de légumes germées (soja, radis, choux rouges, alfalfa...)
- 5 cl de jus d'orange réduit
- Vinaigrette : huile de noisette /olive / citron
- Coriandre fraîche
- Ciboulette
- Fleurs fraîches
- Fleurs de sel
- Poivre du moulin



## Déroulé de la recette :

- Tailler le foie gras en gros bâtonnets, saler et poivrer
- Mélanger les pousses de légumes et les pétales de fleurs
- Ajouter la coriandre fraîche et la ciboulette
- Disposer les feuilles de riz passées dans l'eau tiède sur un linge humide
- Garnir avec les pousses de légumes, pétales de fleurs et bâtonnets de foie gras
- Rouler la feuille comme un boudin régulier
- Réserver au frais

## Dressage et finition

Tailler les feuilles de riz en cylindre de 3 cm environ puis les déposer sur une assiette.

Ajouter la vinaigrette, la réduction d'orange, le sel et le poivre du moulin