

Recette de Nicolas Le Bec :

Foie gras de canard grillé au feu de bois Chutney de mangue et pomme au Kikkoman sucré

(pour 6 personnes)

Ingrédients

- 2 pommes vertes
- 10 g gingembre frais râpé
- 1 bâton de cannelle
- 200 g de sucre en poudre
- 10 cl de miel
- 10 cl de vinaigre de vin
- 10 cl de vinaigre de riz
- 12 cl de sauce soja sucrée Kikkoman
- 5 baies de cardamome
- 1 gousse de vanille
- 6 tranches de foie gras



Préparation

Faire un caramel avec le miel et le vinaigre de vin, ajouter tous les éléments et cuire en compote à feu doux pendant 20 minutes à découvert.

Pour la sauce prendre 200 g de sucre, mettre dans une casserole avec 10 cl de vinaigre de riz, faire un caramel et réduire votre sauce avec 12 cl de sauce soja sucrée Kikkoman, faire bouillir 5 minutes. Faire griller des tranches de foie gras sur le barbecue.

Servir avec chutney de mangue, arroser de sauce soja sucrée Kikkoman.

Fleur de sel et poivre du moulin.