

# Salade de mâche au Jésus de Morteau et grillons de foie gras de canard aux raisins secs



**PLAT ASSEZ FACILE  
ET PEU CÔUTEUX**

**PRÉPARATION : 10 min**

**CUISSON : 5 min**

**POUR 4 PERSONNES :**

- 34 tranches de 5 mm de Jésus de Morteau cuit Jean-Louis Amiotte
- 4 escalopes de foie gras de canard
- 250 g de mâche
- 4 cl de jus de raisin blanc
- 50 g de raisins secs blonds
- 1 c. à soupe de vinaigre de Vin Jaune
- 2 c. à soupe d'huile de noix
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de fleur de sel, poivre
- 1 pincée de sucre intégral

**1 | La salade.** Lavez la mâche et essorez-la soigneusement. Mélangez le vinaigre et l'huile, le sel et le poivre dans un saladier, ajoutez la mâche et mélangez à nouveau.

**2 | Le foie gras de canard.** Dans une assiette, faites un mélange de fleur de sel, poivre et sucre intégral. Coupez le foie gras en dés et pannez-les avec le mélange. Dans une poêle chaude, faites caraméliser les dés de foie gras pour en faire des grillons et égouttez-les sur du papier absorbant. Gardez au chaud.

**3 | Le Jésus de Morteau.** Dans une poêle faites griller sans matière grasse les tranches de chaque côté, ajoutez les raisins, déglacez au jus de raisin, laissez réduire tout doucement 1 min puis ajoutez les grillons. Gardez au chaud.

**4 | Dressage.** Sur des assiettes tièdes, mettez les tranches de Jésus, déposez un bouquet de mâche dessus, nappez du jus avec les raisins et les grillons, puis dégustez.