

## *Pot au feu chic au foie gras et Saint-Jacques*

*Pour 6 personnes :* 200 g de foie gras de canard en escalopes  
18 noix de Saint-Jacques  
2 litres de bouillon de poule (bouillon cube)  
Citronnelle, gingembre  
Graines de fenouil  
Légumes de saison : carottes, topinambours,  
Poireaux, branche de céleri, petites rattes,  
Racines de cerfeuil, crosnes  
Fleur de sel, sel fin, poivre  
Porto

*Faire le bouillon de poule avec la citronnelle et le gingembre, les graines de fenouil.*

*Ajouter les légumes épluchés et les faire cuire 20 mn.*

*Au dernier moment ajouter le Porto, 2 ou 3 cuillères à soupe.*

*Dans une poêle chaude, faire vite dorer les tranches de foie gras. Elles doivent seulement prendre couleur. Réserver.*

*Garder un peu de graisse dans la poêle et snacker les noix de St Jacques. Réserver.*

*Au moment de servir, réchauffer les coquilles St Jacques et le foie gras dans un four préchauffé à 160° pendant 5 à 7 mn.*

*Réchauffer les légumes et le bouillon.*

*Disposer harmonieusement dans des assiettes chaudes les petits légumes, le foie gras et les noix de St Jacques, arrosés de bouillon.*

*Parsemez d'un peu de fleur de sel ou mettre sur table.*

*Décorer avec quelques plûches de cerfeuil ou persil plat.*

*Servir un peu de bouillon à part dans des petits bols avec de la ciboulette ciselée.*

*Dégustez!*