



**Bon appétit !**

## **Filet de Chevrillard du Mont Raimeux Farci au Foie Gras de Canard**

*par René Kaenzig*

Avec le foie gras de canard, on s'avance dans des sujets sensibles. Ceci étant, il fait néanmoins partie de plats de références et de traditions dans beaucoup de régions de France. Même le compositeur et musicien italien *Gioacchino Antonio Rossini* se retrouve en fin gastronome lié avec un plat de référence qu'il a lui-même composé.



Pour la préparation de ce plat luxueux, il faudra un peu de dextérité avec les doigts: découper le filet sur toute sa longueur, assaisonner l'intérieur avec sel et poivre, et intégrer soigneusement du foie de canard.



Fermer le filet et l'enrouler avec des tranches de lard de porc à cuire. Attacher avec de la ficelle de cuisson.



Rôtir rapidement dans une casserole (pas trop longtemps, le foie fond très rapidement). Couper en rondelles et enlever les bouts de ficelle de cuisson et servir avec les accompagnements de votre choix. *Bon appétit !*