GAGGENAU

LEÇON DE CUISINE ANIMÉE PAR LE CHEF CHRISTIAN TÊTEDOIE

ENTRÉE - Foie gras aux baies et poire William

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 pièces d'escalope de foie gras
- 2 poires William
- 4 pommes de terre
- 40g de baies de goji sèches
- 40g de cranberries séchées
- 40g de raisins de Corinthe
- 20g de graines de chia sèches
- 4 dl de jus de canard
- 15 + 5ml de vinaigre de coing
- 3 échalotes
- 20g de beurre
- Poivre, sel
- 30 feuilles de salade Métis
- Huile

Déroulé :

Mettre à tremper les baies à réhydrater séparément dans une eau chaude (baie de goji, cranberries et raisin de Corinthe).

Pour la cuisson des graines de chia, mélanger entre 1 et 2 cuillères à soupe (entre 15 et 30 ml) de graines de chia dans une tasse (240 ml) de lait chaud ou de n'importe quel substitut. Laisser reposer pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que se forme une gelée en remuant de temps en temps pour casser les grumeaux. Faites refroidir ou réchauffer avant de déguster.

Pour les escalopes de foie gras : mettre à chauffer une poêle en tôle sur le feu. Ajouter du sel au fond et quand celle-ci est chaude, ajouter les escalopes. Laisser colorer sur les deux faces. Elles doivent être bien colorées. Réserver après coloration.

Pour la sauce, mettre à fondre le beurre dans une casserole. Ajouter les échalotes ciselées et laisser suer sans coloration. Déglacer avec une partie du vinaigre et laisser réduire. Mouiller avec le fond de canard. Remettre à réduire et rectifier quand cela est arrivé à consistance. Ajouter un peu de vinaigre en fin de préparation.

Pour la garniture, tailler des rondelles de pomme de terre de 1,5 cm d'épaisseur. Les mettre à cuire dans une poêle avec du beurre, du sel et une gousse d'ail. Laisser bien colorer les deux faces des pommes de terre. Quand celle-ci sont cuites, mettre un couvercle dessus et laisser confire tranquillement.

Pendant ce temps, éplucher les poires et tailler des écus de même épaisseur. Mettre à colorer. Le fructose du fruit et le beurre feront une caramélisation et une jolie coloration.

Ôter le cœur de la poire à l'emporte-pièce puis reprendre la pomme de terre et tailler la avec le même emporte-pièce. Remplacer le cœur de poire par le rond de pomme de terre. Mettre à chauffer au four avant le dressage avec les escalopes de foies gras.

Procéder au dressage. Dans une assiette creuse, déposer le rond de poire/pomme de terre. Ajouter la sauce autour et déposer l'escalope dessus. Saler à la fleur de sel avec un tour de poivre ainsi qu'un peu de piment de Bresse ou d'Espelette. Compléter avec les feuilles de salade Métis assaisonnées de sel/poivre et d'un peu d'huile.