

La recette du Chef



Escalope de foie gras de canard, Com'une guimauve au café, compote de pomme à la réglisse

Foie gras

Assaisonner le foie gras avec sel et poivre et sur le dessus rajouter à la râpe fine le poivre long. Cuire au four à 80° pendant environ 1 heure. Sortir le foie, laisser refroidir légèrement et le rouler dans du film alimentaire. Laisser prendre au frais.

Compote de pomme

Peler les pommes, les couper en cubes puis les faire revenir avec le beurre et le sucre, mijoter à couvert afin de laisser compoter les pommes, ajouter la poudre de réglisse en fin de cuisson puis passer le tout au blinder, ajouter 1 filet d'huile d'olive pour lisser le tout.

Com'une guimauve

Chauffer le café, l'eau et le sucre jusqu'à ébullition, ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide puis laisser refroidir. Attention le mélange doit être presque froid mais ne doit pas figer, puis monter le tout au batteur afin d'obtenir une consistance mousseuse. Garnir une poche à douille et réserver au froid.

Tatin de pomme

Peler les pommes, les couper en cubes réguliers puis les faire revenir au beurre. Ajouter le sucre afin de caraméliser les pommes puis rajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide. Verser l'appareil dans un moule sans fond sur plaque avec un papier sulfurisé gras et réserver au froid. Détailler à l'emporte-pièce le tatin de pomme puis commencer le dressage de votre assiette.

Recette pour 10 personnes

- Foie gras frais extra déveine 0.800 kg
- Sel, poivre pm
- Poivre long 1 graine
- Pomme de Montech (compote) 0.450 kg
- Beurre 0.050 kg
- Poudre de réglisse 2 cuillères à café
- Huile d'olive vierge 0.010 kg

- Café 0.100 kg
- Eau 0.050 kg
- Sucre cassonade 0.100 kg
- Gélatine Feuille 1 pièce soit 2 grammes

- Pomme golden (tatin) 0.400 kg
- Beurre 0.050 kg
- Sucre semoule 0.075 kg
- Gélatine feuille 3 pièces soit 6 grammes
- Décoration assiette (cerfeuil, tuile de pain...)