

Foie gras de canard

en gelée de coings, chutney de poires et pommes au vinaigre de cidre

Préparation

Étaler le foie gras entre deux feuilles de papier sulfurisé et le presser fortement entre deux plaques ou règles, afin d'obtenir une couche fine et régulière. Réserver au frais.

Procéder de même avec le chutney de poires, puis le remettre au frais.

Couper une bande de foie gras de 8 cm de large sur 12 de long ; découper une bande de chutney de mêmes dimensions et la poser par-dessus ; recouvrir d'une troisième couche de foie gras ; remettre le tout, entre deux papiers et deux plaques, en serrant bien, 4 heures au frais.

Préparer pendant ce temps les noisettes au sel : mélanger les noisettes torréfiées

avec le blanc d'œuf et le gros sel et glisser sur une plaque, 4 à 5 minutes au four à 200°. Laisser refroidir.

Glacer la bande de foie gras aux poires avec la gelée de coings et y tailler une vingtaine de petites aiguillettes dans la largeur, en oblique.

Disposer cinq de ces aiguillettes par assiette et répartir autour la julienne de pommes assaisonnée avec le vinaigre de cidre et le mesclun de saison, assaisonné au dernier moment de vinaigrette au balsamique.

Décorer avec les noisettes au sel.

Ingrédients pour 4 personnes

120 g foie gras de canard cuit au torchon

70 g chutney de poires (voir bases)

50 g gelée de coings

100 g noisettes

5 g blanc d'œuf

4 g gros sel

40 g julienne de pommes

granny smith

40 g mesclun de saison

vinaigrette au balsamique (voir bases)

1 cl de vinaigre de cidre

