

Pressé de foie gras, Chutney quetsches/cassis



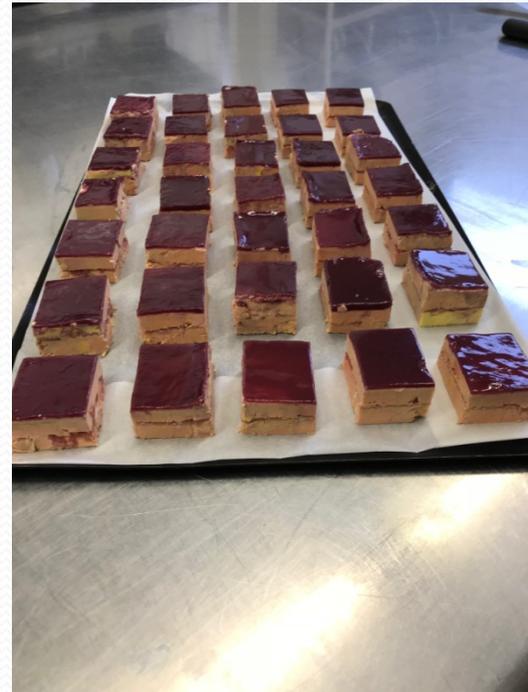
Chemiser le fond du cadre avec une moitié de terrine de foie gras puis lisser et raffermir en cellule de refroidissement.



Disposer une couche de jambon puis la seconde moitié de terrine de foie gras, lisser et refroidir à nouveau.



Réaliser le miroir aux épices, le coller à l'agar puis le couler sur le foie gras. Remettre en cellule de refroidissement rapide puis détailler chaque cadre en 20 portions (5x4)



Réaliser le chutney :

- Caraméliser le miel et le beurre
- Déglacer au vinaigre
- Ajouter et laisser compoter les fruits



Réaliser les éléments de décor :

- Chips de pain (120°C 30 minutes)
- Rouleaux de jambon



Réaliser le gel à partir de la gelée aux épices :

- Refroidir en cellule
- Mixer au cutter afin d'obtenir un gel lisse
- Mettre en poche à douille



Dresser le foie gras sur assiette en ajoutant le chutney ainsi que les différents éléments de décor.

