

Foie gras menu de Noël 2021

Terrine de foie gras de canard, chutney à la mangue, crème de balsamique, navette briochée

Ingrédients pour 10 personnes :

Terrine de foie gras

| | |
|----------------------------|----------|
| Foie gras de canard éveiné | 0.500 kg |
| Porto rouge | 0,03L |
| Cognac | 0,01L |
| Sel fin | 0,0075kg |
| Poivre blanc | 0,002kg |
| Sucre semoule | 0,002kg |

Mettre à décongeler les lobes de foie gras éveinés en chambre froide à +3°C.

Contrôler les foies et retirer les veines ou les parties sanguinolentes si besoin.

Peser les foies et les différents assaisonnements.

Assaisonner et mettre à mariner avec le Porto et le Cognac en bac GN1/1. Filmer, réserver à +3°C environ 12 heures.

Portionner, peser et mettre en terrine de 1kg, presser. Mettre sous vide avec des sacs rétractables. Positionner sur grille GN1/1.

Cuire au four vapeur 50 min à 63°C. Sortir du four puis refroidir en cellule de refroidissement rapide à +10°C en moins de 2h. Étiqueter et stocker en chambre froide à +3°C.

Chutney à la mangue

| | |
|---------------------|---------|
| Oignon rouge | 0,180kg |
| Beurre | 0,020kg |
| Mangue en dés surg. | 0,090kg |
| Porto rouge | 0,090L |
| Raisin sec blond | 0,090kg |
| Miel | 0,033kg |
| Vinaigre de Xérès | 0,003L |

Suer les oignons rouges avec le beurre, ajouter les autres ingrédients et cuire à couverts environ 30 min. Refroidir en cellule de refroidissement rapide.

Navette briochée (pâte à brioche salée 10 boules de 40g)

| | |
|--------------------------|----------|
| <u>Pouliche :</u> | |
| Farine | 0,025kg |
| Levure de bière | 0,008kg |
| Lait | 0,0125kg |

Mettre la farine en fontaine, placer la levure au centre, verser le lait tiède. Ajouter et **laisser doubler de volume.**

Pâte

| | |
|---------------|----------|
| Farine | 0,1625kg |
| Œuf | 0,100kg |
| Beurre | 0,0935kg |
| Sucre semoule | 0,0125kg |
| Sel fin | 0,0025kg |

Mélanger au batteur : farine, œufs, sel et sucre et le reste du lait pour obtenir **une pâte homogène élastique qui se décolle de la paroi**.

Ajouter le beurre ramolli, laisser mélanger pour obtenir une pâte homogène puis rajouter la pouliche. Mélanger 3 minutes.

Rassembler la pâte en boule et laisser **pointer** dans un endroit tiède (pour une utilisation immédiate) ou avec le mode « pousse » du four.

➤ N.B. **Le mieux, réaliser la pâte la veille pour le lendemain**. Étaler la pâte sur **une abaisse de 3 cm** et couvrez-la de papier film afin de la bloquer rapidement au froid.

Portionner, bouler à 40g. Mettre à lever sur plaque.

Cuire au four à 180°C env. 12 à 15 min.

Croustillant dentelle noire

| | |
|----------------|----------|
| Eau | 0,240kg |
| Huile | 0,080kg |
| Farine | 0,030kg |
| Encre de sèche | 1 sachet |

Mélanger l'eau, l'huile, la farine et l'encre de seiche. Mixer. Cuire dans une poêle anti adhésive jusqu'à évaporation complète et la formation d'une tuile dentelle. Retirer délicatement, éponger sur du papier absorbant. Détailler selon l'envi.

Gel passion

| | |
|----------------------|--------|
| Jus de fruit Passion | 0,100L |
| Gomme Xanthane | 0,4g |

Mixer le jus de fruit Passion froid avec les 0,4g de Xanthane, laisser prendre. Mettre en poche à douille.

Dressage

| | |
|------------------------------|-------------|
| Crème de vinaigre balsamique | 0,030L |
| Vene cress | 1 barquette |
| Fleur de sel | PM |

Déconditionner, parer éventuellement le gras de cuisson du foie gras, détailler en forme de pavé.

Déposer le foie gras, accoler deux tuiles dentelles de chaque côté, disposer une navette briochée, une quenelle de chutney à la mangue.

Disposer à la poche à douille quelques points de gel passion sur le foie gras et quelques feuilles de Vene cress.

Décorer avec des points de crème de vinaigre balsamique.