

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.