

SALADE TIÈDE DE FOIE GRAS, MESCLUM,

céleri rôti au romarin et réduction de porto www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 PERSONNES

FOIE GRAS

- 1,2 à 1,3 kg de foie gras cru de canard (qualité extra, bien dénervé)
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Soit env. 120–130 g brut / couvert → 60–70 g net poêlé.

CÉLERI RÔTI AU ROMARIN

- 2 céleris-raves moyens (env. 1,6 kg brut)
- 4 branches de romarin frais
- 8 cl d'huile d'olive
- Sel fin

RÉDUCTION DE PORTO

- 50 cl de porto rouge
- 15 cl de fond brun léger ou jus de volaille
- 30 g de beurre doux

SALADE / ASSAISONNEMENT

- 200 g de mesclun de qualité (jeunes pousses)
- 6 cl d'huile de noix
- 2 cl de vinaigre de Xérès
- Sel fin, poivre blanc
- Micro-pousses pour décoration
- 10 tranches de pain d'épices



PROGRESSION

1. Céleri rôti

- Éplucher, tailler en cubes réguliers de 2 cm.
- Assaisonner légèrement, huiler, ajouter le romarin concassé.
- Rôtir à 170 °C – 45 min, mélangeant à mi-cuisson.
- Texture fondante, coloration blonde uniforme.
- Réserver filmé, puis maintenir à 65 °C au moment du service.

2. Réduction de porto

- Porter le porto à frémissement, flamber si désiré.
- Ajouter le fond, réduire doucement jusqu'à consistance nappante.
- Monter au beurre hors du feu.
- Réserver au frais. Remonter à température douce pour le service.

3. Préparation foie gras

- Dénervé soigneusement.
- Façonner un boudin filmé, raffermir au froid 30 min.
- Tailler 10 escalopes de 60–70 g, épaisseur 2 cm.
- Assaisonner juste avant cuisson.

4. Cuisson foie gras (à la minute)

- Poêle très chaude, sans matière grasse.
- Cuisson 35 - 45 s par face, coloration noisette.
- Égouttage immédiat sur papier absorbant.
- Service instantané.

5. Mesclun

- Assaisonner au dernier moment, très légèrement, pour préserver la fraîcheur.

6. Tuiles pain d'épices

- Trancher le pain d'épices le plus finement possible (1,5 à 2 mm). Disposer les tranches sur un Silpat et badigeonner avec un léger film de beurre clarifié au pinceau pour le brillant et déposer entre deux plaques de cuisson
- Enfourner à 150 °C chaleur sèche pendant 12 à 18 minutes. Retourner à mi-cuisson si besoin.

Dressage gastronomique

- Base de mesclun centré, volume maîtrisé.
- Céleri tiède disposé en périphérie.
- Foie gras posé en point focal.
- Réduction de porto en cordon ou points graphiques.
- Finition : fleur de sel, micro-pousses ou pluche de romarin, tuile de pain d'épices.