

Foie gras de canard, fine gelée au céleri-branché, navets et betteraves multicolores



10 personnes

Préparation : 2 h
Préparation du foie
gras : la veille
Macération du foie
gras : 2 h

Foie gras

- Retirez les veines et les nerfs du foie gras.
- Dans un bol, mélangez le sel fin, le poivre, le sucre.
- Assaisonnez minutieusement l'intérieur et l'extérieur des lobes de foie gras.
- Reformez-les, puis couvrez-les de film alimentaire. Réservez-les 2 heures au réfrigérateur.
- Chauffez une poêle sans matière grasse et poêlez les lobes à feu moyen, 3 à 4 minutes de chaque côté, en les arrosant de leur graisse. Égouttez-les sur une grille pour éliminer l'excédent de graisse.
- Moulez-les dans un cadre 18 x 18 x 2 cm en les pressant légèrement.
- Filmez et réservez 24 heures au réfrigérateur.

Gelée de céleri-branché

- Lavez, coupez puis centrifugez le céleri pour obtenir 280 g de jus. Ajoutez le vinaigre de cidre.
- Incorporez l'agar-agar, puis mixez. Faites ramollir la gélatine 1 minute dans de l'eau froide.
- Dans une casserole, faites chauffer le jus à l'agar-agar pendant 3 minutes, à petits bouillons.
- Ajoutez la gélatine ramollie et égouttée.
- Mélangez bien jusqu'à complète dissolution. Salez.
- Coulez le jus sur une plaque antiadhésive de 50 x 30 cm. Réservez au réfrigérateur 30 minutes pour que la gelée prenne.
- Découpez 20 rectangles de 9 x 1,70 cm.
- Filmez et réservez au réfrigérateur.

Betteraves cuites

- Lavez les betteraves. Faites-les cuire avec leur peau séparément pour préserver leur couleur, dans une casserole d'eau avec du gros sel, une feuille de laurier et un brin de thym, à couvert et à petits bouillons, pendant 40 minutes pour la jaune et la blanche, 50 minutes pour la rouge.
- Laissez-les refroidir dans la cuisson, puis épluchez-les. Gardez les parures pour préparer le coulis, sans les mélanger. À l'aide d'un emporte-pièce « tube » de 1 cm de diamètre, réalisez 10 tubes de 3 cm de long dans chaque betterave.
- Recouvrez les tubes de betterave de film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

Coulis de betterave

- Mixez les parures de betterave jaune avec 10 g de crème. Procédez de même pour les parures de betterave blanche et de betterave rouge, avec 20 g de crème.

Foie gras

- 800 g de foie gras de canard cru
- 11 g de sel fin
- 3 g de poivre du moulin
- 1,5 g de sucre semoule

Gelée de céleri-branché

- 1 botte de céleri-branché
- 20 g de vinaigre de cidre
- 3 g d'agar-agar
- 5 g de feuilles de gélatine

Sel

Betteraves cuites

- 1 betterave rouge crue de 400 g
- 1 betterave jaune crue de 400 g
- 1 betterave blanche crue de 400 g
- 10 g de gros sel par litre d'eau

3 feuilles de laurier

3 brins de thym

Coulis de betterave

- 100 g de parures de betterave rouge
- 100 g de parures de betterave jaune
- 100 g de parures de betterave blanche
- 50 g de crème liquide
- 3 pincées de piment d'Espelette

Sel, poivre du moulin

Betterave et navets crus

- 1 betterave Chioggia de 150 g
- 1 navet Boule d'or de 150 g
- 1 navet blanc de 150 g

Toasts Melba

- 50 tranches de pain de mie de 5 mm d'épaisseur
- 50 g de beurre clarifié

Garniture et assaisonnement

- 100 g de vinaigrette Grand Vétour
- 1 g de piment d'Espelette
- 30 feuilles jaunes de céleri
- 20 pousses de betterave rouge
- Poivre blanc mignonnette
- Sel de céleri



- Assaisonnez d'une pincée de piment, de sel et de poivre. Versez chaque coulis en pipette. Réservez au réfrigérateur.

Betterave et navets crus

- Épluchez la betterave et les navets.
- Taillez-les en 10 tranches de 1,5 mm d'épaisseur à la mandoline.
- À l'aide d'un emporte-pièce rond de 2 cm de diamètre, découpez 10 cercles dans les tranches de betterave. Faites de même pour les navets, avec des emporte-pièces de 3 cm (navet blanc) et de 4 cm (navet Boule d'or).
- Réservez séparément dans des bols d'eau froide, au réfrigérateur.

Toasts Melba

- Réalisez 30 disques de pain de mie à l'aide d'un emporte-pièce de 3,5 cm de diamètre, puis 20 disques avec un emporte-pièce de 2 cm de diamètre.
- Déposez les disques sur une plaque à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé légèrement beurré au beurre clarifié. Posez une plaque par-dessus.
- Enfouissez dans un four préchauffé à 160 °C pendant 5 minutes. Retirez le papier sulfurisé et réservez dans un endroit sec.

Assaisonnement et dressage

- Mélangez le poivre mignonnette et le sel de céleri. Ajoutez le piment dans la vinaigrette Grand Vétour.
- Taillez le foie gras dans sa longueur en 2 bandes de 9 cm de large. Retaillez dans chaque bande 10 rectangles de 9 x 1,8 cm.
- Sur chaque assiette, posez 2 rectangles de foie gras et sur chacun d'eux, un rectangle de gelée de céleri.
- Faites 3 points de purée de coulis jaune, blanc et rouge sur le côté droit.
- Assaisonnez de vinaigrette au piment les cercles de légumes crus, les tubes de betterave ainsi que les feuilles de céleri et de betterave.
- Disposez un tube de chaque betterave cuite entre les points de coulis de betterave.
- Déposez un cercle de chaque légume contre les tubes de betterave cuite.
- Terminez par des feuilles de céleri et de betterave.
- Disposez 3 disques de pain de mie de 3,5 cm entre les légumes et 2 disques de 2 cm collés devant chaque rectangle de foie gras.
- Déposez un petit dôme du mélange mignonnette et sel de céleri sur le bord de l'assiette. Servez.