

STAGE CUISINE

**MARDI 5
DECEMBRE 2006**

**DECLINAISON
DU FOIE GRAS
EN TROIS
RECETTES**

RECETTE N° 1

Foie gras en verrine

Vin servi : Loupiac château Moulin de Juliette 2000

Dénervage du foie frais :

Acheter le foie gras le plus frais possible.

Sortir le foie une heure avant le travail, le foie se compose de deux lobes un petit et un grand.

Dénervé à l'aide d'un économe, aplatir doucement avec les pouces pour rechercher les nerfs. Dans le petit lobe il y a un nerf principal et deux dans le grand lobe, ôter également les petites peaux.

Passer les nerfs au tamis pour récupérer le maximum de matière.



Chutney mangue – céleri aux épices

Dans une casserole, mettre deux cuillères à soupe de miel d'acacias, ajouter une cuillère à soupe de 5 épices et une cuillère à café d'ail. Eplucher un demi céleri rave puis couper en petits dés, faire de même avec 3 mangues. A ébullition ajouter le céleri et la mangue, bien mélanger pour enrôler de miel. Ajouter 10 cl de vinaigre de Banyuls ou vinaigre de cidre. Couvrir, laisser cuire doucement durant une heure, en fonction du jus, ajouter éventuellement un peu d'eau en cour de cuisson.

Assaisonnement pour 1 kg :

10 g de sel fin

3 g de sel nitrite

3 g de poivre blanc moulu

1 g de sucre

1g de paprika

4 cl de porto blanc

2 cl d'armagnac

Bien mélanger mais sans écraser, laisser reposer une nuit au frais.

Tasser ensuite dans une verrine à la cuillère à soupe, éviter les trous, sinon le gras s'y installe à la cuisson.

Laisser reposer une nuit au frais puis cuire. Possibilité de congeler avant de cuire.

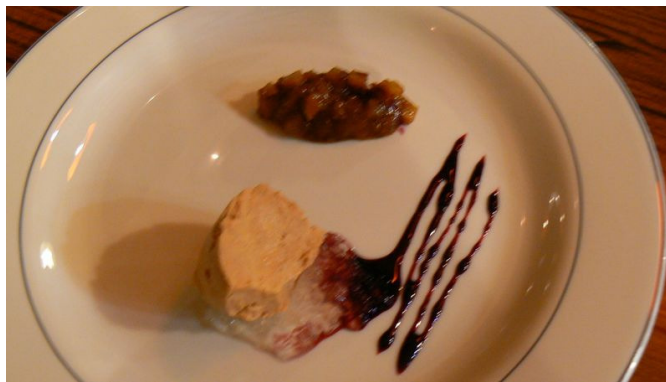
Pour la cuisson :

Mettre la verrine dans une casserole, recouvrir d'eau froide, mettre plein feu, dès que le gras remonte sur le dessus du foie, sortir la verrine et la mettre directement au réfrigérateur

Après cuisson et refroidissement, possibilité de récupérer la graisse du dessus pour la cuisson de pommes de terre...

Puis pour la présentation à l'assiette façonner à la cuillère à soupe tremper dans l'eau chaude, possibilité de tasser pour continuer à façonner ou pour conservation.

Servir avec un peu de gelée, le foie façonné à la cuillère. Ajouter le chutney de mangue - céleri et un peu de sirupeux de cassis.



RECETTE N° 2

Escalope de foie gras aux racines de persil, huile Dargan et cassis.

**Vin servi : Gewurztraminer réserve 2004 Anne Boecklin
Médaille d'or Colmar 2006**

La purée de racines de persil :

Eplucher les racines, couper grossièrement, cuire dans l'eau comme pour une purée.

Une fois cuit, égoutter, faire sécher la matière en mettant sur le feu, puis mettre dans le bol du mixeur, faire une purée un peu liquide en ajoutant de la crème liquide et de l'huile Dargan.



La cuisson de l'escalope :

Assaisonner les tranches de foie gras avec un peu de sel et poivre sur chaque face à la sortie du congélateur puis mettre dans une poêle très chaude à sec, les cuire sur chaque face uniquement à coloration

Puis laisser diffuser la chaleur en les réservant sur une plaque de four recouvert de papier absorbant pendant une dizaine de minutes.

Réchauffer avant le service au four chaud environ 200° avec les fruits pendant 3 minutes.

A la sortie du four, essuyer les escalopes pour éviter la graisse dans l'assiette.

Le jus sirupeux de cassis :

Dans une casserole, mettre 500 g de cassis, 500 g de sucre et 50 cl de vin rouge.

Retirer un peu de cassis pour le glaçage et laisser cuire le reste pour obtenir un sirupeux.

Pour la présentation sur l'assiette :

Faire un trait de purée de racine de persil, faire un petit puit à une extrémité, y ajouter de l'huile Dargan Mettre le cassis et recouvrir de l'escalope.



RECETTE N°3

Emulsion de foie gras aux châtaignes.

Récupérer les chutes de foie gras cuit ou cru, Mettre dans le bol du mixeur.

Pour 360 g de foie gras, ajouter 60 g de bouillon de volaille et 120 g de fromage blanc. Assaisonner si le foie est cru (sel, poivre et alcool).

Mixer, mettre ensuite dans un siphon, ajouter une cartouche de gaz. Servir dans de petit récipient, ajouter des morceaux de châtaignes cuits.

