

Thématique : Hôtellerie - Restauration

Date de mise en ligne : 12/06/2015



FOIE GRAS DORÉ, FRAISES ET PAIN D'ÉPICES

Foie gras doré, fraises et pain d'épices

Les recettes de Pascal
Auger

FOIE GRAS DORÉ, FRAISES ET PAIN D'ÉPICES

Ingrédients 4 personnes :

300 g Foie gras (soit 1 gros lobe)

« Cassant framboise » :

300 g *Pulpe de framboise*

15 g *Glucose*

30 g *Sucre*

60 g *Blancs d'œufs (soit 2)*

QS Huile d'olive, fleur de sel, sel, jeunes pousses de chou TZ (pas de définition par rapport l'herboriste, sinon remplacer par « pousses de chou »), pétales de cosmos, poivre maniguette du moulin

150 g Pain d'épices

250 g Fraises gariguettes

15 g Miel

15 g Vinaigre de mauzac (Bernard Plageoles)

« Cassants framboise »

Mélanger la pulpe de framboise avec les ingrédients cités, verser dans un bol à Pacojet et pacosser 5 fois. Étaler la pousse obtenue sur un Silpat® à 1 mm d'épaisseur puis cuire dans un four sec à 60 °C pendant 3 heures 30 environ. Briser en gros morceaux.

Préparation

Tailler le foie gras en 4 escalopes, les assaisonner et les réserver au froid.

Tailler le pain d'épices en brunoise de 4 mm de côté, réserver

« Velouté de fraise »

Trier, laver les fraises, en réserver 6 coupées en deux.

Chauffer le miel avec le vinaigre de mauzac et réduire à demi-glace, ajouter les fraises restantes et cuire le tout pendant 6 à 8 minutes puis mixer dans un blender.

Cuisson

Poêler les escalopes de foie gras sans matière grasse, pendant 2 à 3 minutes sur chaque face, éponger sur du papier absorbant.

Finition

Poêler les dés de pain d'épices avec un trait d'huile d'olive et de la fleur de sel ; hors du feu, ajouter les fraises coupées en deux.

Présentation

Dans une assiette, verser le « velouté de fraise », ajouter les dés de pain d'épices sautés avec les demi-fraises. Dresser une escalope de foie gras, parsemer de la fleur de sel et donner un tour de poivre maniguette du moulin. Recouvrir avec des « cassants framboise ».

Décor : pétales de cosmos, jeunes pousses de chou TZ.

Vin conseillé

Gaillac (Bernard Plageoles).

Le Mauzac noir, cépage oublié, permet une association délicate, laissant s'exprimer le foie gras. Un mariage souple et détonnant sur l'acidité du « cassant framboise », sans oublier son expression de poivre et fruits rouges qui accentue les saveurs d'une fraise gariguettes sous différentes textures. Le pain d'épices apporte à tout cela une liaison subtile et onctueuse.

Source : Château de Salettes