

Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température

La dernière recette pour les fêtes 2014: le Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température! Elle m'a été inspirée par un plat servi au Noma, meilleur restaurant au monde en 2010, 2011, 2012 et 2014 par la revue « Restaurant », revue britannique destinée aux chefs cuisiniers. Cette revue publie tous les ans un classement des « 50 meilleurs restaurants au monde » en s'appuyant sur les votes de 837 chefs, restaurateurs, critiques et amateurs.

Le Noma est dirigé par le chef René Redzepi et se situe à Copenhague (Danemark). Je vais bientôt publier un article sur ce restaurant exceptionnel où j'ai eu le plaisir de déjeuner récemment.

La recette originale est beaucoup plus compliquée: les pommes de terres sont infusées à la rose et le jus d'accompagnement est très complexe car élaboré par fermentation de graines à partir d'une bactérie spéciale... Impossible à réaliser chez soi!

L'originalité de cette recette tient dans la cuisson du Jaune d'œuf cuit basse température. Sa texture sera extrêmement crémeuse contrairement à un jaune d'œuf cuit traditionnellement qui sera assez sec.

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant **ici**.



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



Jaune d'œuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température

Ingrédients pour le Jaune d'œuf crémeux (4 personnes)

- 4 œufs (un jaune par personne)
- 4 grosses pommes de terre
- mélange de graines (tournesol, courge, sésame, pignon etc)
- 6 branches de thym frais
- beurre

Pour la sauce:

- 2 échalotes
- 150 gr de foie gras frais
- 2 dl de fond de veau
- 2 dl de crème fraîche liquide
- sel, poivre



Ingrédients

Matériel

Je vous conseille la marque Anova pour le choix de votre thermoplongeur mais vous pouvez en trouver également en cliquant sur la photo ci-dessous; pour plus de précision sur la cuisson sous vide basse température cliquez ici.

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuisinier Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



Préparation

1/La sauce

- Coupez grossièrement 150 gr de foie gras.



Coupez grossièrement 200 gr de foie gras.

- Ciselez finement les 2 échalotes.



Ciselez les échalotes

- Faites revenir les échalotes dans un peu de beurre.



Faites revenir l'échalote
dans un peu de beurre

- Ajoutez le foie gras.



Ajoutez le foie gras

- Puis ajoutez le fond de veau (2 dl). Réduisez le mélange de moitié.



Puis ajoutez le fond de
veau. Réduire le mélange de
moitié.

- Ajoutez enfin la crème (2 dl) et faites encore réduire d'un tiers.



Rajoutez la crème

- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Mixez avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce. Réservez.



Mixer avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce.

2/ La garniture

- Pelez les pommes de terre.



Épluchez les pommes de terre

- Placez les dans votre sachet avec une noix de beurre et 4 branches de thym et faite le vide dans le sachet.



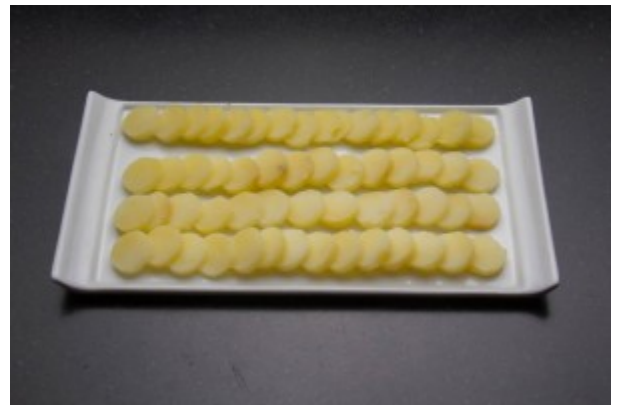
Mettre les pommes de terre sous vide

- Gardez deux branches de thym dont vous prélèverez les petites feuilles. Réservez les pour le dressage.



Prélevez les feuilles de thym

- Puis cuire les pommes de terre en basse température à 90° pendant une heure. Si vous n'avez pas la possibilité de cuire sous vide basse température vous pouvez cuire les pommes de terre dans un fond de volaille .
- Les pommes de terre cuites, coupez les en tranches d'environ 2 mm; puis à l'aide d'un emporte pièce découpez des petits ronds dans chaque tranche. Réservez à température ambiante. Le diamètre de mon emporte pièce est de 1 cm 5 (un petit tuyau acheté au magasin de bricolage et coupé à la longueur voulue...)



- Placez les graines environ 10 mn au four à 180° pour les colorer. Réservez.



Torréfiez les graines au four

3/ La cuisson de l'œuf

- Un petit conseil: avant de commencer la cuisson des œufs, n'oubliez pas de faire chauffer vos assiettes de présentation à 60° au four.
- Chauffez votre cuve à 68° à l'aide de votre thermoplongeur.



- Placez les œufs dans la cuve dès que l'eau atteint 68° et faire cuire les œufs pendant 28 mn à cette température.
- Si vous n'avez pas la possibilité de cuire les œufs basse température (pour cela il vous faut absolument un thermoplongeur...) vous pouvez remplacer le jaune d'œuf par un œuf de caille poché.

Dressage

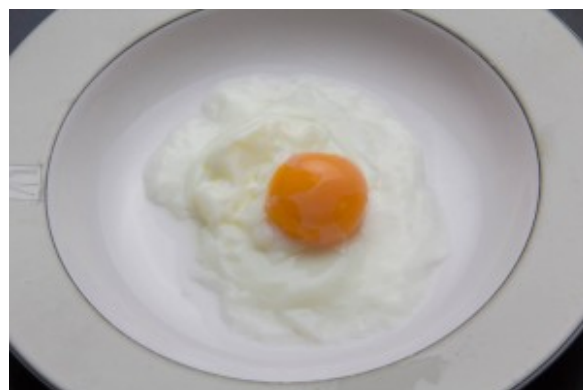
- Réchauffez légèrement la sauce. Elle doit être tiède. Réchauffez également les rondelles de pommes de terre qui doivent être également tiédies.
- Versez en un belle cuillère dans chaque assiette.



- Dressez une rosace de pommes de terre en laissant un cercle au centre de manière à pouvoir y verser le jaune d'œuf.



- Cassez la coquille et versez l'œuf dans un plat; enlevez le blanc autour du jaune.



Séparez le jaune du blanc

- Déposez délicatement un jaune au milieu de chaque rosace à l'aide d'une petite cuillère.



- Saupoudrez des graines torrifiées et de feuilles de thym.



Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température

Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest

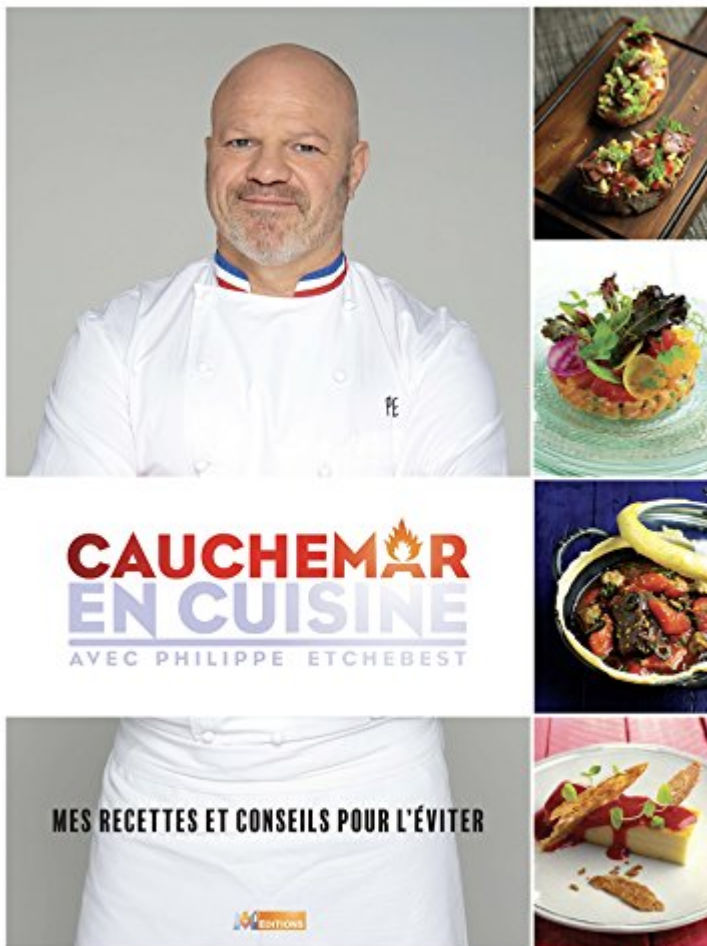
On ne présente plus Philippe Etchebest, chef au combien talentueux et sympathique, bien sur étoilé, meilleur ouvrier de France, animateur de l'émission « Duel en cuisine ». Bref un pur concentré de talent!

C'est lors d'une de ses émissions culinaires que le chef nous a présenté cette recette, destinée à l'un des restaurant qu'il coachait. Comme dit le chef, elle est simple et bonne. J'ajouterais qu'elle extrêmement savoureuse, facile à faire et très jolie à servir. On peut la préparer à l'avance, ce qui est bien pratique lors d'un repas de réveillon et vous pouvez la rendre encore plus festive en ajoutant des pelures de truffes ou une truffe entière (coupée en fines lamelles intercalées avec les tranches de boudin blanc).



Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest

Et retrouvez d'autres recettes du Chef, meilleur ouvrier de France dans son livre »Cauchemar en cuisine »; vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:



Cauchemar en cuisine

Difficulté: facile

Ingrédients: (pour 4 personnes)

- 2 beaux boudins blancs
- de la pâte feuilletée
- un peu de persil plat haché

Pour la compote de pomme :

- 3 pommes granny smith
- une cuillerée à café de gingembre râpé
- 2 cuillerées à soupe de cassonade
- 2 gr de 5 épices
- 10 cl de vinaigre de cidre
- une pincée de sel et une pincée de piment d'Espelette

Pour la sauce:

- 2 grosses échalottes
- 1 petite bouteille de champagne (il vous en faut 15 cl)
- 15 cl de crème fraîche
- une cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne



Ingrédients

Matériel:

- un emporte pièce rond d'environ 12 cm de diamètre

Préparation:

1/Commencez par découper et cuire le feuilletage.

- Découpez le feuilletage en plusieurs ronds à l'aide d'un emporte pièce d'environ 12 cm de diamètre.



Découpez le feuilletage en ronds à l'aide d'un emporte pièce

- Disposez l'ensemble des découpes sur une plaque anti adhésive allant au four.



Disposez l'ensemble des découpes sur une plaque allant au four

- Recouvrez la plaque d'un autre plaque anti adhésive (type silpat) pour éviter que la pâte feuilletée ne gonfle. Enfournez à 180° pendant 10 à 15 mn (surveillez la coloration de votre pâte en cours de cuisson pour qu'elle soit dorée). Réservez après cuisson.



Recouvrez la plaque d'un autre plaque

2/Pour la compote:

- Râpez l'équivalent d'une cuillerée à café de gingembre frais. Réservez.



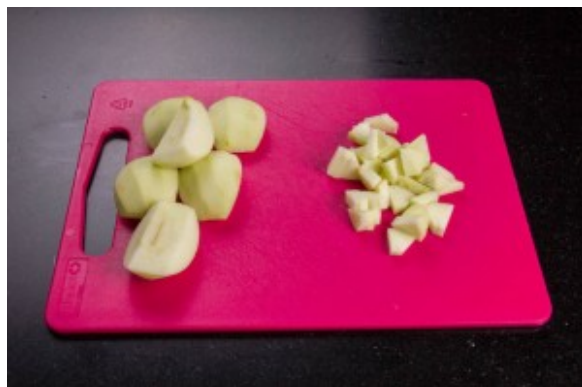
Râpez le gingembre

- Épluchez les pommes.



Épluchez les pommes

- Coupez les pommes en quartiers puis en petits cubes.



Coupez les quartiers en
petits cubes

- Faire revenir les dés de pommes dans un peu de beurre.

Puis déglacez avec le vinaigre de cidre. Laissez compoter 5 mn à feu doux puis ajoutez les épices (5 épices, gingembre, piment d'Espelette, sel). Poursuivez la cuisson à feu doux pour obtenir une belle compote. Réservez.



3/Pour la sauce:

- Épluchez et émincez très finement les échalotes.



Émincez l'échalote.

- Versez les échalotes et le champagne dans une casserole.

Laissez réduire de moitié à feu doux.



Laissez réduire

- Ajoutez la crème et la moutarde. Poursuivez la cuisson quelques minutes. Réservez.



Ajoutez la crème et la moutarde

4/Pour le boudin:

- Coupez le boudin en tranches pas trop épaisses.



Coupez le boudin en tranches pas trop épaisses.

- Faites revenir les tranches à la poêle avec une noix de beurre juste pour les dorer. Égouttez les sur du papier absorbant pour en ôter le gras. Réservez.



Faites revenir les tranches à la poêle juste pour les dorer un peu

Finition:

Tous vos éléments sont prêts: il ne reste plus qu'à les assembler.

- Réchauffer la sauce et la compote à feu doux ou au micro onde.
- Tartinez chaque disque de feuilletage de compote de pomme.



Tartinez chaque disque de compote de pomme

- Puis disposez les tanches de boudin en rosace sur la compote. Enfournez de nouveau pour 5 mn à 160°.



Puis disposez les tanches de boudin en rosace sur la compote

Dressage:

- Déposez une belle cuillerée de sauce au fond de l'assiette.



Déposez la sauce au fond de l'assiette

- Disposez par dessus une tartelette de boudin et saupoudrez de persil. Il n'y a plus qu'à servir.



Disposez par dessus une tartelette de boudin

Le saviez-vous?

L'histoire du boudin blanc est récente puisqu'il n'apparaît sous sa forme actuelle qu'au XVII^e siècle. Il semble pourtant remonter au Moyen Âge où l'on avait l'habitude de manger avant le repas de Noël une bouillie faite de lait, de mie de pain, de graisse, de fécule, et parfois de morceaux de jambon ou de volaille bouillis. Mais ce n'est qu'au siècle des Lumières qu'un cuisinier, resté anonyme, eut l'idée de servir cette préparation en la rendant plus consistante, dans du boyau de porc afin qu'elle soit digne d'être servie à des tables nobles lors du repas de Noël.

Le boudin blanc est fait à base de viande blanche. Il est généralement préparé selon les proportions 70 % de maigre et 30 % de gras. Le hachis est fait de viande blanche, de gras de porc ou de veau, parfois de poisson, de lait, d'œufs, de crème, de farine ou de mie de pain et d'épices, mis dans un boyau et cuit. Le boudin blanc « classique », de porc, de veau ou de volaille est présenté en portion de 12 à 15 cm. Il est embossé dans des boyaux de porc.

Il en existe différentes variétés selon les régions. Pour exemple:

- le boudin blanc catalan, dans les Pyrénées-Orientales, contient des œufs
- le boudin blanc havrais, de couleur jaune clair, est sans maigre de porc, avec du gras de porc, du lait, des œufs, de la mie de pain et de la farine. Une recette inventée dit-on par les moines privés de viande le vendredi
- le malsat, boudin blanc de pays dans le Sud-Ouest a une longueur de 3,5 à 4 cm, est dans du boyau de bœuf
- le boudin à la Richelieu, à la volaille, peut-être truffé, est dans une crêpine de porc
- le boudin blanc de Rethel (Ardennes), titulaire d'une indication géographique protégée (IGP)⁸, est fabriqué sans produit amylacé
- la bougnette de Castres (Tarn), avec du porc et des œufs, est emballée dans une crêpine et cuite au four
- le coudenou de Mazamet (Tarn), est avec moitié couennes et panade d'œufs
- le blanquicos spécialité pied-noire, contient des oeufs

Source: Wikipédia

Idées cadeaux de dernière minute pour les gourmands

Bientôt Noël et pas encore d'idées de cadeaux? En voici quelques unes pour les gourmands que vous êtes!

Tous les produits présentés ont été testés dans ma cuisine... Je n'ai aucun contrat avec les compagnies concernées. Je ne vous présente que des produits que j'ai achetés et adoptés pour leur facilité d'utilisation, leur intérêt culinaire ou gustatif.



Séparateur de jaune d'oeuf

Clarifier un œuf consiste à séparer le blanc du jaune en prenant bien soin d'éviter de crever le jaune ou de retrouver des morceaux de coquilles dans la préparation. Quand on pâtisserie beaucoup c'est un geste qu'il faut maîtriser et qui peut se révéler fastidieux par son côté répétitif.

Avec ce petit appareil vous n'avez plus qu'à casser tous vos œufs dans un bol puis vous munir de cette petite poire pour aspirer tous les jaunes qui ne se casseront pas. Le tout en quelques secondes! C'est très efficace.



Vous le trouverez en vente sur le site suivant au prix tout à fait abordable de **3,04 euros**.

Amazon

Confitures d'agrumes

Vous aimez les confitures et en particulier celles aux agrumes? Alors voici les meilleures que j'ai jamais goûtées. Ce sont de vrais délices (en particulier celle aux clémentines). Celles qui sont livrées en boîte comme sur la photo ci dessous sont emballées dans de beaux petits sacs.

prix: entre **5,8 à 9 euros** le pot de 500 g

A commander sur:

www.confiserieflorian.com

14 Quai Papacino

Nice, France

+33 4 93 55 43 50

Le Pont du Loup

Tourrettes-sur-Loup, France

+33 4 93 59 32 91



Les délices de Cyril Lignac

Une gamme sucrée pour éveiller vos papilles

Les amateurs de sucré ne sont pas en reste avec les délices Cyril Lignac : préparation à base de fruits, miel de Bourdaine Bio, pâte à tartiner et crème de marrons (un vrai délice). 250g de bonheur à déguster !



Pot de 250g – de 8,50 à 11,50 euros
disponible dans les boutiques de La Pâtisserie et sur **la boutique en ligne**

24 rue Paul Bert – 75011 Paris
2 rue de Chaillot – 75016 Paris

Le tartineur Spreadthat

Issue d'une technologie de l'aérospatiale, ce couteau

révolutionnaire utilise par conduction la chaleur de votre corps pour prélever et étaler facilement le beurre. Même le beurre le plus froid n'y résiste pas! Ce couteau tartineur a été présenté dans l'émission « C'est au programme » de Sophie Davant. Vous pouvez vous le procurer sur Internet par exemple sur le site:

www.la-boutique-des-inventions.fr

prix: 24,90 euros

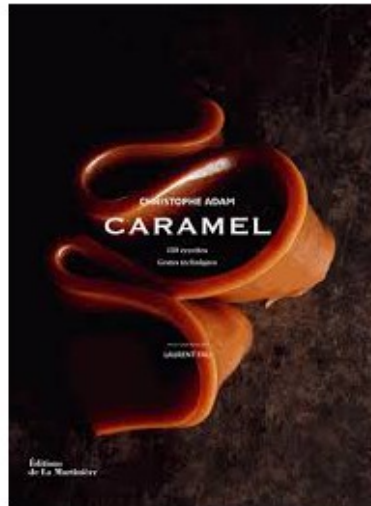


couteau
tartineur

Le nouveau livre de Christophe Adam: » Caramel »

La bible du caramel. Christophe Adam nous livre pas moins de 150 recettes à base de caramel. Tout débute par un large focus sur le sucre: histoire, différents sucres et sirops existants, vertus culinaires et cuisson apportent toutes les informations nécessaires à la compréhension de la réalisation d'un caramel. Viennent ensuite, réparties en 11 chapitres (recettes de base, caramel classique, caramel croquant, caramel onctueux, caramel crémeux, caramel fruité, caramel et chocolat, caramel snack, caramel d'ailleurs, mon enfance ! et caramel bonbon), les recettes nous donnant une visibilité sur les multiples possibilités offertes par le caramel.

Les bases sont presque toutes expliquées sous forme de pas à pas afin que les gestes techniques soient bien assimilés. S'en suivent alors les recettes clairement détaillées et sublimement photographiées par Laurent Fau.



Caramel

Prix: 35 euros

Dans toutes les bonnes librairies dont ma cultissime Librairie Gourmande à Paris. Si vous avez l'occasion d'y aller prévoyez quelques heures: c'est une librairie spécialisée dans les livres de cuisine.

www.librairiegourmande.fr

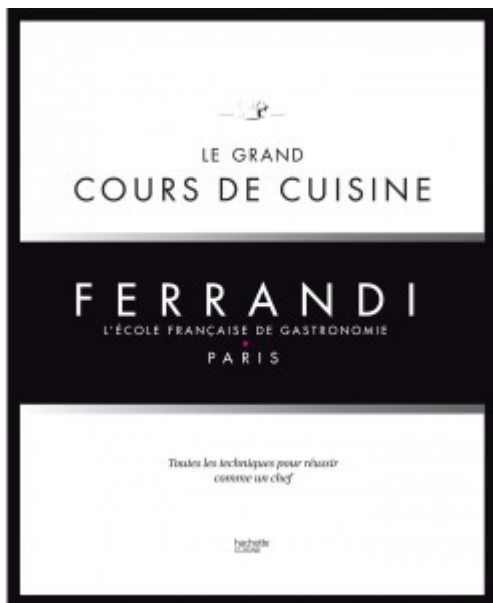
Librairie Gourmande
92-96 rue Montmartre
75002 Paris
France

Tél. : +33 (0)1 43 54 37 27

Le grand cours de cuisine Ferrandi l'école Française de gastronomie

La prestigieuse école Ferrandi nous ouvre les portes de son savoir-faire à travers un superbe ouvrage.

695 pages, 1500 photos de gestes en pas à pas détaillant toutes les techniques de base, des conseils, des trucs et astuces et 143 recettes (classées par degrés de difficultés) proposées par Amandine Chaignot, Anne-Sophie Pic, Michel Bras, Eric Briffard, Philippe Etchebest, Régis Marcon, Olivier Roellinger, Guillaume Gomez, Olivier Nasti et bien d'autres...



6 chapitres composent cet ouvrage: « Les fonds, jus, glacis et sauces », « Les oeufs », « Les poissons, crustacés, coquillages et mollusques », « Les viandes, volailles et gibiers », « Les légumes » et « Les fruits ».

Chaque chapitre est d'abord composé par tous les gestes techniques, les définitions, saisonnalité des produits et est ensuite suivi par les recettes, clairement expliquées et illustrées, proposées par les chefs.

Une nouvelle bible et mon cadeau de Noël!

Prix: **49.95 euros**

www.librairiegourmande.fr

Librairie Gourmande
92-96 rue Montmartre
75002 Paris
France

Un thermoplongeur

Vous rêvez de cuisiner sous vide basse température comme les grands chefs? Alors n'oubliez pas d'ajouter un thermoplongeur sur votre lettre à Papa Noël. Il en existe de nombreux mais pour l'instant le moins cher du marché est l'Anova. A la fois

design et performant il me donne entière satisfaction.



Anova sous vide circulator

Son prix est de 199\$ donc environ 160 euros auxquels il vous faudra rajouter la tva et les frais de port. Donc un prix qui sera d'environ **280 euros**.

Voici le site où vous pouvez le commander (site en anglais):

anovaculinary.com

Ne perdez pas de vue qu'il vous faudra un grand récipient pour l'utiliser, par exemple un grand faitout comme la photo ci dessus..

Une machine à mettre sous vide est également nécessaire pour la cuisson sous vide basse température mais vous pouvez utiliser à la place des sachets conservation (pour plus d'explication référez vous à mon article Cuisson sous vide basse température).

Une cocotte intelligente: la Cookeo connect

Enfin un multicuiseur intelligent! Le Cookeo ne pétrir pas, ne prépare pas mais il cuit sous pression très rapidement. Il est destiné à ceux qui ne veulent pas ou ne savent pas cuisiner et tous ceux qui ont envie de se simplifier la cuisine de tous les jours; grâce à son écran retroéclairé il vous guide pas à pas dans la cuisson d'aliments en tous genres et dans la réalisation de recettes ultra-rapides. Il réchauffe également et maintient à température. Je réalise grâce à lui (parmi une multitude de recettes proposées) un curry de poulet super rapide et dont la viande est extrêmement tendre...En plus il est facile d'entretien. Le prix est un peu élevé mais vous ne le regretterez pas.

Petite précision: je ne possède pas ce nouveau modèle qui doit sortir courant décembre 2014 mais le modèle précédent (avec clefs USB) qui me donne entière satisfaction. Je suppose donc que ce nouveau modèle connecté est encore mieux...

Prix : environ **330 euros**



Cookéo

Foie gras laqué à la betterave, sauce raifort

Et une nouvelle recette de foie gras pour les fêtes! Cette semaine je vous présente une recette du chef Julien Dumas du restaurant Lucas Carton à Paris que j'ai un peu simplifiée. Ce foie gras laqué est un véritable délice si vous aimez l'association du sucré salé avec le foie gras.

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant [**ici**](#).



Foie gras laqué à la betterave, sauce raifort

Difficulté: moyenne mais la réduction pour obtenir le laquage demande de l'attention. Suivez bien mes conseils et soyez bien

concentré au moment de la cuisson!

Ingrédients (pour 6 personnes)



Ingrédients

- Un beau foie gras (un foie fait entre 480 et 600 g)
- Sel et poivre. Attention: adaptez toujours le poids du sel et du poivre en fonction du poids du foie en effectuant une règle de trois...Il faut 6 g de sel par 500 g de foie et 3 g de poivre par 500 g de foie.

1/Pour le pochage du foie gras:

- 2 kg de betterave rouge cuite
- 10 g de grains de coriandre
- 25 cl de vinaigre de vin vieux de bonne qualité
- 2 cuillerées à café de gingembre frais râpé

2/Pour la sauce:

- 125 g d'oignon blanc
- 150 g de crème liquide
- 3 à 4 cuillerées à café de raifort selon votre goût

3/Pour la garniture:

- 2 grosses betteraves cuites (si possible variez les couleurs en choisissant des variétés différentes; cela sera plus joli pour le dressage)
- des minis carottes: comptez 3 petites carottes par

personne

Matériel:

- une centrifugeuse: la recette sera plus simple à réaliser si vous en avez une. Toutefois si vous n'en possédez pas, mixez très finement les betteraves et passez la purée au chinois en pressant bien pour en extraire tout le jus
- un chinois
- une cuillère parisienne pour faire les boules de betteraves

Préparation:

1/Préparation du foie gras

- Tout d'abord déveinez votre foie gras. Pour bien comprendre les bons gestes regardez l'excellente vidéo de l'Atelier des chefs. **Le secret pour bien déveiner** est de sortir votre foie du frigo deux heures avant. Il doit avoir la consistance d'une pâte à modeler. Si il est trop dur vous n'y arriverez pas car la chair sera cassante.
- Pesez votre foie et calculez le poids de sel et de poivre nécessaire à son assaisonnement. Il faut 6 g de sel par 500 g de foie et 3 g de poivre par 500 g de foie, donc il faut effectuer une petite règle de trois pour avoir la bonne quantité. Assaisonnez votre foie avec le sel et le poivre sur toutes ses faces.



Salez et poivrez les foies
dénervés

- Assemblez le gros lobe et le petit lobe du foie gras ensemble.



Modelez les foies

- Puis posez les à l'extrémité d'un torchon très propre. Puis roulez le torchon de manière à former un petit boudin; ficelez les extrémités et réservez au frais.



Passons au jus de betterave et sa réduction:

Attention: la betterave contient un colorant assez puissant. Donc mettez un tablier et éventuellement des gants pour les manipuler et ne pas vous tacher.

- si vous possédez une centrifugeuse utilisez la pour extraire le jus des betteraves: il faut environ 1/2 litre de jus (soit 5 dl). Donc parfois suivant la taille des betteraves il vous faudra peut-être 6 ou 7 betteraves...
- Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixez les betteraves très finement et passez les au chinois (passoire fine) pour obtenir le jus; cette opération est plus facile si vos betteraves sont chaudes.



Extraire le jus des betteraves

- Râpez le gingembre (environ 2 cuillérées à café).



Râpez le gingembre

- Faites chauffer le jus de betteraves, le vinaigre, le gingembre et la coriandre. Portez l'ensemble à ébullition.



Portez le le jus de betterave à ébullition avec la coriandre et le gingembre

- Plongez le foie gras dans le jus de betterave porté à ébullition. Laissez l'ébullition reprendre puis coupez le feu. Couvrir et laissez le foie dans le jus jusqu'à refroidissement (température ambiante).



Déposez le foie dans la
casserole

- Sortez alors le foie gras de son bain et déroulez délicatement le torchon. Posez le foie sur l'extrémité d'un film alimentaire puis roulez le de manière à former un petit boudin bien serré. Ficelez les extrémités. Réservez au frais pendant 4 heures (le foie gras doit redevenir ferme).



- Filtrez le jus de cuisson et versez le dans une casserole. Chauffez-le de manière à le faire réduire au 3/4 (pour obtenir donc 1/4 du volume initial). Réduire doucement en surveillant constamment. Il doit rester environ 10 à 15 cl d'un liquide un peu sirupeux. Goûtez souvent et faites régulièrement un test en versant une goutte sur une surface froide : quand elle ne s'étale plus, c'est prêt. L'erreur à ne pas commettre: une préparation très chaude étant beaucoup plus liquide que lorsqu'elle est froide ou à température ambiante, on a tendance à continuer la cuisson: on fait alors un caramel qui peut être assez amer.



Faire réduire le jus de betterave

- Versez la réduction dans un plat; laissez la refroidir. Posez le foie gras refroidi dedans. A l'aide d'une cuillère versez la réduction sirupeuse sur le foie gras. Renouvelez l'opération plusieurs fois à quelques minutes d'intervalle et réservez au frais.



Laquez le foie gras avec la réduction

2/Pour la sauce:

- Épluchez et émincez finement l'oignon.



Émincez l'oignon très finement

- Faire revenir l'oignon avec un peu de beurre. Les oignons doivent être fondants.



Faire suer l'«oignon dans un peu de beurre

- Versez alors la crème et le raifort. Chauffez à feu doux quelques minutes. Coupez le feu et laissez infuser 15 mn.



Ajoutez la crème fraîche et le raifort

- Mixez la sauce à l'aide d'un mixeur plongeant.



Mixez le tout finement

3/Pour la garniture:

- Détaillez les betteraves en petites boules à l'aide d'une cuillère parisienne. Réservez.



Faire des billes de betterave

- Épluchez les carottes.



Épluchez les carottes

- Faire fondre une belle noix de beurre dans une poêle. Versez les carottes et mouillez à hauteur. Les carottes doivent cuire doucement. Pour cela nous allons fabriquer un couvercle en papier cuisson pour éviter une évaporation trop rapide.



Faire revenir un petit
morceau de beurre

- Pour fabriquer ce petit couvercle, commencez par plier en quatre une feuille de papier cuisson (environ 30 cm sur 30 cm).



Plier en quatre une feuille
de papier cuisson

- Puis plier la dans sa diagonale et ce plusieurs fois de suite.



- Il reste deux découpes à faire: coupez d'abord la pointe (juste le bout , environ 2 mm). Puis coupez la grande extrémité: la distance entre la pointe et cette dernière découpe doit être égale au rayon de votre poêle.



Coupez alors l'extrémité de la feuille

- Dépliez alors la feuille: vous avez maintenant un couvercle parfaitement adapté à la taille de votre poêle.



Et dépliez la

- Il ne reste plus qu'à la poser sur les carottes qui vont cuire à feu doux. Elle est juste à la bonne taille de votre casserole! Les carottes doivent garder un petit côté croquant. Lorsqu'elles sont cuites réservez les.



Déposez la feuille sur vos carottes.

Dressage :

Je vous conseille de réchauffer très légèrement pour les amener à température ambiante les betteraves, les carottes et la sauce au raifort.

- Commencez par déposer une cuillère de sauce au raifort su l'assiette et de l'étirer avec le dos de la cuillère.



Déposez une cuillère de sauce

- Puis placez deux tranches de foie gras.



Puis déposez deux tranches de foie gras

- Complétez avec la garniture.



Rajoutez la garniture

- Puis laquez les billes de betterave avec le reste de la réduction.



Puis un peu de réduction de betterave sur les billes de betterave

- Vous pouvez compléter le dressage avec quelques feuilles de pousses de shiso et servir quelques toasts en accompagnement.

Vous aimez les foie gras: retrouvez les autres recettes sur le sujet en cliquant **ici**

L'atelier Foie Gras du 15 décembre 2014 s'est rempli beaucoup plus vite que prévu: il est complet. Si vous désirez participer au prochain atelier Foie Gras cliquer **ici**. L'atelier se déroule à Waterloo (Belgique).