Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Un délicieuse entrée de fête que ce Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras qui va régaler toute la tablée!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici



Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Matériel

- une râpe Microplane : elle vous permettra de râper très finement votre fève de tonka qui se liera alors parfaitement et uniformément aux pommes de terre. Vous

pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- et si vous ne trouvez pas de fève tonka vous pouvez en commander en cliquant sur la photo ci-dessous:



25g de fèves de Tonka entières du Brésil - fèves de Tonka aromatiques de qualité A, sans additifs - emballées dans un emballage biodégradable

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les champignons

- 120 g d’échalotes
- Quelques feuilles de persil
- 2 gousses d’ail
- 20 g de vin blanc
- 40 g de beurre
- 300 g de champignons frais (pleurotes, cèpes…) nettoyés
- 20 g de crème liquide entière

Pour les pommes de terre

- 600 g de pommes de terre farineuses, épluchées et coupées en dés (0,5 cm)
- 600 ml de lait
- 30 g de beurre salé
- 1/2 fève tonka râpé à l’aide de votre râpe Microplane ou de la noix de muscade
- 4 tranches de foie gras frais
- persil ciselé

Préparation

- Râpez une fève tonka avec votre râpe Microplane. Réservez.



Râpez finement la fève Tonka

- Ciselez l’échalote, l’ail et le persil finement.



Ciselez l’échalote

- Faites revenir les 120 g d’échalote, le persil, l’ail dans une poêle avec et 20 g de vin blanc et 40 g de beurre. Puis ajoutez les 300 g de champignons et continuez la cuisson. Puis ajoutez les 25 g de crème liquide et poursuivez la cuisson encore la cuisson 2 mn. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre. Réservez de côté.



Puis ajoutez la crème aux champignons

- Versez les 600 g de dés de pommes de terre, les 600 ml de lait dans une casserole et versez la 1/2 fève tonka que vous avez préalablement râpée avec votre Microplane. Cuisez doucement jusqu’à ce que les pommes de terre soient bien cuites. A la fin de la cuisson vous devez pouvoir planter très facilement la pointe d’un couteau dans vos dés de pommes de terre. Si ce n’est pas le cas poursuivez encore un peu la cuisson. Ajoutez les 30 g de beurre et mixez à l’aide d’un mixeur plongeant en procédant en deux ou trois fois pour obtenir un mélange homogène. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.



Mixez à l’aide d’un mixeur plongeant

- Pendant la cuisson des pommes de terre poêlez 4 tranches de foie gras dans une poêle. Réservez au four à 60°.



- Servez le cappuccino dans les bols; ajoutez les champignons et la tranches de foie gras par dessus. Saupoudrez de persil haché.



Cappuccino Pommes de terre, champignons et foie gras

Asperges, foie gras et sabayon champignon

Un plat de fête qui ne demande pas trop de technicité, juste pour le sabayon… Mais suivez bien les étapes et vous allez vous régaler!

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de foie gras crus d’environ 2 cm à 3 cm d’épaisseur
- sel et poivre
- 2 douzaines d’asperges vertes
- quelques champignons de Paris pour le dressage

Pour le sabayon

- 20 g de cèpes secs
- 4 jaunes d’œuf
- 3 cl de champagne ou de vin blanc
- 60 g de beurre
- 15 g de moutarde
- sel et poivre
- 15 g de poudre de cèpes secs; vous pouvez en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous

Préparation

- Faites tremper les 20 g de cèpes secs dans de l’eau bien chaude.
- Quand ils sont réhydratés, réservez-les de côté et versez l’eau de trempage dans une petit casserole et laissez réduire jusqu’à obtenir un liquide presque sirupeux. Réservez ce liquide.
- Faites revenir les cèpes réhydratés avec une noix de beurre; rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre et réservez.
- Rincez les asperges à l’eau. Coupez l’extrémité un peu dure. Cuisez les asperges vapeur (15 à 20 mn). Réservez.
- Il ne reste plus au dernier moment qu’à préparer le sabayon, poêler les tranches de foie gras et faire revenir les asperges avec une noix de beurre: faites

chauffer une poêle et déposez les tranches de foie gras assaisonnées en sel et poivre dedans. Cuisez environ 2 minutes le temps de colorer des deux côtés. réservez au four à 60° le temps de réaliser le sabayon.

- Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d'eau et mettez-la à chauffer. dans un grand bol battez les jaunes et la poudre de cèpe au fouet vigoureusement.
- Puis ajouter le vin blanc et le jus de cèpes réduit.
- Posez le bol sur le bain-marie frémissant (feu moyen). Puis fouettez sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume et devienne très mousseuse. Ajoutez alors hors feu les 60 g de beurre et les 20 g de moutarde en continuant à fouetter. Rectifiez l'assaisonnement et servez immédiatement.

Dressage

Disposez asperges et foie gras dans l'assiette. ajoutez le sabayon et saupoudrez de morceaux de cèpes réchauffés. Décorez éventuellement avec quelques tranches crues de champignons de Paris.

Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

Ces petits mille-feuilles au foie gras, croustillants et gourmands sont idéaux pour un apéritif de fête!

Vous pouvez préparer tous les éléments à l'avance et les dresser au dernier moment; en effet si vous les montez trop à

l’avance la compote va ramollir vos feuilles de brick croustillantes. Mais rassurez-vous ils se montent très rapidement.

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon nouveau livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!** » vient de sortir spécialement pour vous.

Un bon repas se commence toujours par un apéritif chaleureux et gourmand…C’est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire.



Ingrédients pour environ 20 « mille feuilles »

- des feuilles de brick: pour cette recette j’ai choisi de les découper en format 4 cm sur 4 cm…
- beurre fondu
- quelques tranches de foie gras mi cuit (pour la recette maison cliquez ici) coupées à la dimension de vos découpes de feuilles de brick.

Pour la compote

- 2 pommes granny
- beurre
- une cuillerée à soupe rase de sucre
- une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique blanc; choisissez-en un de bonne qualité comme par exemple en cliquant ici.
- du poivre Sichuan
- sel
- quelques tranches de magret fumé (environ 50 g)
- 40 g de pomme granny supplémentaires à tailler en brunoise
- un peu de jus de citron pour éviter l'oxydation des pommes crues

Matériel

- une cuillère à pomme parisienne

Préparation

Vous préparerez tous les éléments à l'avance et les dresserez au dernier moment, juste avant de servir pour éviter que la compote ramollisse les feuilles de brick.

- On commence par la compote: pelez les pommes, ôtez-en le cœur à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.
- Découpez les 2 pommes en morceaux et faites-les cuire à feu doux avec une belle noix de beurre et le sucre.
- En fin de cuisson, quand les pommes sont bien tendres, déglacez au vinaigre balsamique blanc et ajoutez le poivre Sichuan. Réservez.
- Ôtez le gras des tranches de magret et découpez les tranches en tout petits dés. Réservez.
- Coupez quelques tranches d'une pomme granny smith (cette fois-ci vous n'avez pas besoin de peler la pomme) et

découpez-les en fine brunoise: il vous en faut environ 50 g.

- Citronnez légèrement pour éviter toute oxydation de la pomme.
- Réunissez la compote, la brunoise de magret et de pommes dans un bol.
- Faites fondre un peu de beurre. Découpez les feuilles de brick en petits carrés de 4 cm sur 4 cm. Puis utilisez un pinceau pour les beurrer . recouvrez les carrés de feuilles de brick avec une feuille de papier cuisson et enfournez-les à 180° pendant 3 à 4 minutes. Réservez.
- Coupez le foie gras mi cuit en tranches puis en petits carrées de 4 cm sur 4 cm.

Dressage

- Disposez un peu de compote au magret sur un carré de feuille de brick puis recouvrez avec une feuille de brick; disposez un carré de foie gras et recouvrez à nouveau par un carré de feuille de brick; terminez par un peu de compote sur le dessus.

Et maintenant on croque…

Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache

Rien de plus gourmand en entrée de fêtes qu’une recette à base de foie gras! Et vous ne serez pas déçu par ce Foie gras en

crème brûlée, abricot, pistache…Un délice, à la fois moelleux et croquant…

Ingrédients pour 6 personnes

Pour l'appareil à crème de foie gras

- 250 g de foie gras de canard cru et 12 petites tranches supplémentaires (comptez donc en tout un foie gras entier d'environ 600 g)
- 220 g de crème fraîche liquide entière
- 95 g de jaune d'œuf
- 8 g de sel et 4 g de poivre blanc
- 50 g d'abricot secs
- 50 g de pistaches (j'ai utilisé des pistaches d'Iran sans peau)
- de la cassonade; si vous le pouvez mixez-la finement, vous obtiendrez une meilleure caramélisation
- 2 tranches de pain aux noisettes

Matériel

- des ramequins ou des bols un peu évasés
- un emporte pièce rond de 3 cm de diamètre
- un chalumeau de cuisine ou le grill de votre four. Pour le chalumeau vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

- Torréfiez les pistaches au four à 180° pendant 12 minutes. Réservez.
- Placez 3/4 des pistaches dans un sac plastic et concassez-les avec un rouleau à pâtisserie. Réservez 1/4 des pistaches entières pour le dressage.
- Coupez 250 g de foie gras cru en dés. Coupez également

12 petites tranches supplémentaires d’un centimètre d’épaisseur. Réservez-en 6 au frigo.

- Dans les 6 tranches restantes taillez une belle rondelle de foie gras à l’aide de votre emporte pièce . Réservez au frigo.
- Dans un grand récipient versez les dés de foie, la crème, les jaunes d’œuf, le sel et le poivre.
- Mixez très finement et passez au tamis.
- Dans chaque bol déposez une tranche de foie réservée ainsi que des pistaches concassées et des dés d’abricot. Coulez la préparation liquide au foie gras sur l’ensemble. Enfournez au bain marie à 100° pendant 30 mn: assurez-vous que l’eau de votre bain marie est déjà chaude quand vous disposerez les bols dedans. Laissez refroidir. Vous pouvez préparez ce plat la veille et le terminer juste avant de servir.

Finition et Dressage

- Coupez le pain en tranches et faites-les revenir à la poêle pour les rôtir légèrement.
- Juste avant de servir faites revenir rapidement dans une poêle bien chaude les rondelles de foie gras restantes (30 secondes de chaque côté).
- Saupoudrez de la cassonade à la surface de chaque bol.
- Caramélisez le dessus des crèmes à l’aide de votre chalumeau ou passez rapidement au grill quelques secondes.
- Terminez en ajoutant la rondelle de foie gras poêlée, des brisures de pistaches, des pistaches entières et le reste d’abricot… Disposez une tranche de pain sur le côté. C’est prêt. Et voici le résultat…

Mon foie gras de Gala

Je vous propose comme promis après la bûche, la troisième recette de mon menu de réveillon. A la fois élégante et gastronomique elle fera grand effet et régalera toute votre maisonnée! Vous pouvez servir cette recette en verrine pour l'apéritif (voir en fin d'article) ou en entrée dans sa version mille feuille.

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici…

Ce plat fait fait partie de mon menu de de fêtes 2018 dont voici le déroulé:

- **En apéritif**: Huîtres mi-cuites, crème d'estragon et perle de la mer. Pour la recette cliquez ici.
- **En entrée:** Mon foie gras de Gala
- **En plat de résistance**: Caille basse température, butternut, morille, sauce au vin et aux figues. Cette recette sera publiée le 13 décembre 2018
- **Le fromage**: Nems de chèvre et poire aux noix. Cette recette sera publiée le 20 décembre 2018
- **Et la bûche**, la bûche Mangananas. Pour la recette cliquez 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

Ingrédients pour 8 personnes

- 2 tranches de foie gras **mi cuit**. Pour la recette de la terrine de foie gras cliquez ici.
- 250 g de pâte feuilletée: maison, elle sera meilleure…Pour la recette cliquez ici.

<u>Pour la mousse</u>

- 250 g de foie **gras cru**
- 50 cl de crème fraîche liquide entière
- 12 cl de porto
- sel, poivre

<u>Pour le chutney d'oignon</u>

- 2 gros oignons blancs
- une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique (choisissez-le sirupeux)
- une cuillerée à soupe rase de sucre
- sel, poivre

Pour la décoration

- cacao en poudre
- sucre glace

Matériel

- un siphon: pour savoir comment bien utiliser votre siphon cliquez ici. Je vous recommande grandement la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous
- un emporte pièce rectangulaire d'environ 5 cm sur 10 cm.Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

La pâte feuilletée

- Étalez votre pâte feuilletée en rectangle. Égalisez les bords à l'aide d'une règle et parer les bords pour qu'ils soient bien droits.
- Découpez des rectangles de pâte feuilletée à l'aide de votre emporte pièce rectangulaire.
- Au fur et à mesure déposez les rectangles de pâte feuilletée sur une plaque anti adhésive. Remettez le tout au froid pendant 30 mn. Faites préchauffer votre four à 180°.
- Recouvrez les rectangles d'une feuille de papier cuisson et posez une autre plaque par dessus. Cela évitera à la pâte feuilletée de monter de trop. Enfournez à 180° pendant 15 mn.

La mousse de foie gras

- Versez la crème et le porto dans une casserole et ajoutez les 250 g de foie gras cru coupé en morceaux. Cuire pendant 5 mn à feu doux.
- A la fin de la cuisson mixez le foie gras et la crème. Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre.
- Versez le tout dans un siphon après avoir filtré le mélange. Ajoutez les cartouches de gaz, secouez et mettez au frais. La préparation doit être froide quand vous l'utiliserez.

Le chutney d'oignon

Si vous possédez une cocotte minute il existe un moyen très simple de faire une compoté d'oignon sans surveillance. Pour la recette cliquez ici. Si vous ne possédez pas de cocotte minute on passe la recette classique:

- Ciselez l'oignon finement.
- Puis faites cuire l'oignon à feu doux. Il doit être compoté.
- Versez les oignons compotés dans une casserole. Ajoutez le vinaigre balsamique et le sucre. Cuire à feu doux jusqu'au début d'un petite caramélisation. Rectifiez l'assaisonnement.
- Mixez le chutney d'oignon et réservez.

Montage

- Coupez le foie gras mi cuit en petits dés.
- Déposez des petits dés de foie gras sur un rectangle de pâte feuilletée.

- 15 mn avant de servir sortez votre siphon contenant la mousse au foie gras refroidie du frigo. Puis à l'aide du siphon pochez votre chantilly au foie gras par dessus les morceaux de foie gras.
- Disposez maintenant un deuxième rectangle de foie gras par dessus l'ensemble. Au préalable vous pouvez décorez ce rectangle si vous le désirez avec du cacao et du sucre glace. Pour cela découpez des caches en papier et saupoudrez par dessus de manière à faire de jolies formes géométriques.
- Disposez les rectangles de pâtes délicatement sur les mousses. Il ne reste plus qu'à servir en proposant le chutney d'oignon dans une petite coupelle à part!
- La même recette présentée en verrine; disposez des cubes de foie gras mi cuit et pochez la mousse par dessus. Versez un peu de chutney par dessus et saupoudrez de cacao. Et mettez un morceau de pâte feuilletée sur le côté de la verrine…

Magret de canard farci au foie gras, sauce au raisin de Philippe Etchebest

Voici une nouvelle recette que le chef Philippe Etchebest a réalisée dans son émission « Cauchemar en cuisine ». Le chef cuit ce Magret de canard farci enroulé dans une crépine directement à la poêle et les légumes de façon classique. Vous pouvez donc opter pour cette cuisson traditionnelle si vous ne possédez pas de matériel de cuisson basse température. Personnellement j'ai préféré cuire aussi bien le magret que

les légumes en cuisson sous vide basse température et le résultat en vraiment top. C'est un vrai plat de fête et comme toutes les recettes du chef un concentré de bonheur…

Pour plus d'explications sur la cuisine sous vide basse température et son matériel spécifique cliquez 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.



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:

Ingrédients pour le Magret de canard farci: pour 4 personnes

- 2 magrets de canard
- 4 tranches de foie gras de canard d’une épaisseur de 2 cm

Pour la garniture

- une courge butternut
- 4 pommes de terre
- une belle poignée de girolles
- une petite échalote

Pour la sauce

- une grosse cuillerée à soupe de miel
- 5 cl de bon vinaigre de vin rouge
- 20 cl de fond de veau
- 5 cl de cognac
- une grappe de raisin blanc (prenez des raisins sans pépins, c'est plus agréable à la dégustation…)
- sel et poivre

Matériel

- une cuillère parisienne (facultatif: si vous n'en possédez pas coupez les pommes de terre et butternut en dés de 2 cm sur 2 cm). Vous pouvez en trouvez ici:
- un thermoplongeur pour la cuisson basse température. Je vous conseille la marque Anova mais vous pouvez trouver d'autres thermoplongeurs en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une machine à mettre sous vide. Vous pouvez en trouvez ici:
- Ou pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) 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

Commencez par les légumes.

<u>Pour la garniture</u>

- Épluchez les pommes de terre. Détaillez avec une cuillère parisienne chaque pomme de terre pour former

des petites boules. Pour ne rien perdre utilisez les restes de pomme de terre pour faire de la purée…

- Faites de même avec la butternut que vous aurez préalablement coupée en tranches de 2,5 cm ‘épaisseur. Pour ne rien perdre utilisez les restes de butternut pour faire une soupe…
- Mettez les pommes de terre et butternut sous vide avec une noisette de beurre (soit dans deux sachets différents soit tout ensemble, cela n’a pas d’importance).
- Cuisez-les à l’aide du thermoplongeur pendant une heure à 90°.
- Nettoyez les girolles. Faites revenir une petite échalote ciselée dans une poêle avec du beurre et ajoutez les girolles. Salez qu’en fin de cuisson. Réservez.

Pour la viande

- Coupez les foie gras en tranche de deux cm d’épaisseur.Salez et poivrez.
- Puis faites-les revenir à la poêle pour les dorer.
- Pendant la cuisson du foie gras ôtez le gras des magrets.
- Coupez les magrets en deux en « portefeuille ».
- Insérez deux tranches de foie gras par magrets et refermez.
- Posez le magret sur l’extrémité d’un film alimentaire et roulez-le de manière à obtenir un « boudin » bien serré. Pour éviter que ce boudin ne se défasse je vous conseille de le filmer une deuxième fois.
- Mettez les deux magrets sous vide.

- Cuisez-les à l’aide du thermoplongeur à 58° pendant 35 mn.

Pour la sauce

- Faites réduire le miel et le vinaigre jusqu’à obtenir un mélange sirupeux. Attention surveillez bien la cuisson car cela brûle vite…
- Ajoutez le fond de veau et le cognac puis les grains de raisin. Continuez la cuisson pour faire réduire l’ensemble de 2/3. Rectifiez l’assaisonnement.

Finitions

- En fin de cuisson sortez les billes de pommes de terre et butternut des sachets. Faites revenir les billes de pomme de terre dans du ghee (ou beurre clarifié) jusqu’à ce qu’elles prennent une jolie coloration dorée.
- Placez les billes de butternut dans un plat: faites-les réchauffer au micro onde au dernier moment.
- Pendant que les pommes de terre sont en train de dorer sortez les magrets du sachet et coupez-les en tranches épaisses. Puis faites-les revenir **sur la tranche** dans une poêle bien chaude pour en dorer le pourtour.

Il ne reste plus qu’à dresser.

Dressage

Déposez trois tranches de magret en diagonale dans l’assiette et disposez les billes de pomme de terre et butternut tout autour. Nappez les magrets de sauce et disposez les girolles autour des magrets.

Et maintenant on se régale…

Foie gras au vin rouge et épices fruitées

Une idée de foie gras pour les fêtes qui seront vite là ou juste pour se faire plaisir! On change un peu en le faisant pocher basse température avec des épices et du vin rouge… Pas besoin de matériel spécifique basse température pour cette cuisson! Vous n'aurez besoin que d'un petit thermomètre de cuisson pour surveiller la température de cuisson et bien sûr d'une terrine. Vous allez vous régaler avec un beau foie gras marbré et superbement parfumé…

Cette terrine se prépare 5 jours à l'avance, le temps de laisser le foie gras maturer au frais après cuisson.

Vous aimez le foie gras et vous désirez d'autres recettes? **Toutes les autres recettes de foie gras** (entrées et plats): cliquez **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.

Ingrédients pour une terrine de Foie gras au vin rouge et épices fruitées

- deux foies gras de canard ou d'oie d'environ 450 g: les foies vont légèrement réduire à la cuisson et donc il en rentrera deux dans une terrine de 0.6 l
- 2 litres de vin rouge
- 2 étoiles de badiane
- un bâton de cannelle
- le jus de 2 oranges et leur zeste
- une cuillerée à café de poivre Sichuan ou Timut
- sel et poivre pour le foie: les proportions de sel et de poivre sont importantes. Respectez-les soigneusement sinon votre foie sera ou trop peu salé ou beaucoup trop salé. Je vous conseille de faire une règle de trois en fonction du poids de votre foie pour savoir le poids exact de chacun de ces deux ingrédients et pour cela d'utiliser une petite balance de précision qui pèse au gramme prés.

sel: comptez 12 à 14 grammes de sel par kilo de foie
poivre: comptez 3 grammes de poivre par kilo de foie

Matériel

- un thermomètre de cuisson: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous
- une terrine de 0.6 l. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation

- Sortez les foies deux heures à l’avance du frigo: ils doivent être à température ambiante pour les déveiner. **C’est un détail important** car sinon le foie sera trop dur et cassant: il doit avoir la texture d’une pâte à modeler pour le dénerver facilement.Séparez les deux lobes et ôtez sur chacun d’eux la veine principale.
- Zestez les oranges au dessus de la casserole dans laquelle vous avez versé le vin rouge.
- Pressez les oranges et ajoutez le jus au vin rouge ainsi que les épices.
- Portez à ébullition. Coupez le feu et filmez avec du film alimentaire ou couvrez la casserole avec un couvercle pour éviter l’évaporation. Laissez infuser 15 mn.
- Enlevez le film alimentaire et reportez le vin à ébullition. Plongez le foie dans le vin et baissez le feu à feu très doux: la température doit être de 65° minimum et de 75 degré maximum , d’où l’intérêt de surveiller la température avec le thermomètre. Laissez pocher pendant 12 mn puis arrêtez la cuisson.
- Laissez retomber à température ambiante. Égouttez les foies, salez et poivrez et placez-les dans une terrine . Versez un peu de vin de cuisson dessus.
- Si vous n’avez pas de plaque en céramique (généralement vendue avec les terrines) coupez un bout de carton à la dimension du dessus de la terrine. Enveloppez-le avec du film alimentaire et placez-le au dessus du foie.
- Puis placez un poids par dessus; cela permet de compresser un peu le foie pour faire remonter la graisse à la surface. Versez la graisse qui ressort dans un petit bol: il faut laisser un peu de graisse dans la

terrine. Surtout ne jetez pas la graisse du foie mais filtrez-la et gardez-la au frais: c'est délicieux pour faire revenir des pommes de terre!

- Placez la terrine au frais. Laissez maturer 5 jours au frais. Puis dégustez avec un bon pain et un peu de confiture d'oignons et de figues par exemple.

Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique

Un superbe amuse bouche pour un repas de fêtes? Faites-vous plaisir en façonnant ces savoureux bonbons bien croquants au foie gras et cœur coulant de balsamique. Cette recette m'a été inspirée par un reportage sur le chef Massimo Bottura (de l'Osteria Francecana à Modène) élu meilleur chef du monde en 2016… Le chef n'a pas dévoilé le secret de sa recette mais j'ai tenté de la réaliser et c'est topissime! Je vous l'offre en cadeau de Noël…

Pour d'autres idées de recettes festives à base de foie gras: cliquez **ici**

Matériel:

- un chalumeau de cuisine
- une cuillère parisienne
- moule en silicone Silikomart (15 petits fours ronds de 4 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur). Voir sur internet en cliquant ici.

Ingrédients: pour environ 12 bonbons

- 250 g de foie gras de canard cru coupé en tranches de 2 à 3 cm d’épaisseur
- de la crème de vinaigre balsamique
- 130 g de noisettes sans peau. Je soupçonne le chef de caraméliser ses noisettes ce que je n’ai pas fait.

Les proportions de sel et de poivre sont importantes: respectez-les soigneusement sinon votre foie sera ou trop peu salé ou beaucoup trop salé. Je vous conseille de faire une règle de trois en fonction du poids de votre foie pour savoir le poids exact de chacun de ces deux ingrédients et pour cela d’utiliser une petite balance de précision qui pèse au gramme prés.

- sel: comptez 12 à 14 grammes de sel par kilo de foie
- poivre: comptez 3 à 4 grammes de poivre par kilo de foie

Donc pour cette recette il vous faudra 3 g de sel et environ 1 g de poivre pour les 250 g de foie gras utilisés. Utilisez de préférence du poivre blanc pour éviter les points noirs disgracieux sur votre foie gras.

Préparation

- Passez les noisettes au four à 160° pendant quelques minutes pour les dorer. Attention elles doivent être colorées mais pas brûlées.
- Mettez les noisettes dans un sac plastique et écrasez-les à l’aide d’un rouleau à pâtisserie.
- Coupez le foie gras en tranches de 2 à 3 cm d’épaisseur. Assaisonnez avec la bonne quantité de sel et poivre.
- Détaillez les tranches en morceaux correspondant à la

taille des alcôves de vos moules. Appuyez bien pour que le foie soit parfaitement moulé. Enfournez au bain marie pendant 30 mn à 70°. Laissez refroidir à température et mettre au frais au moins 4 h.

- Démoulez les bonbons et à l'aide d'un couteau qui coupe très bien coupez horizontalement le dessus du bonbon (une petite tranche d'environ 1/2 cm d'épaisseur). Petite astuce: trempez le couteau dans de l'eau bien chaude et nettoyez-le systématiquement après chaque emploi: la lame doit être chaude et propre à chaque coupe. Réservez les « dessus » ainsi coupés : vous les remettrez en place après avoir farci les « dessous » de crème de balsamique.
- Creusez les « dessous » à l'aide de la cuillère parisienne.
- Remplissez le creux du bonbon de crème de vinaigre balsamique.
- Remettez les « dessus ». Repassez au four pendant 5 mn à 70°. Laissez refroidir à température ambiante et remettez au froid pendant au moins 4 heures.
- Démoulez les bonbons bien froids et parsemez-les d'éclats de noisettes. Pour cela aidez-vous du chalumeau: voir la vidéo ci-dessous.
- Sortez les bonbons du frigo environ 15 mn avant de servir. Dressez-les joliment et régalez-vous!

Et voici la version du chef Massimo Bottura servie comme un petit esquimau.

Mon foie gras façon « Opéra »

J’adore les gâteaux Opéra! Et pourquoi ne pas en faire une recette version salée avec du foie gras? Un recette sublime…et magique. C’est ma recette de foie gras préférée et pour les fêtes c’est une entrée magique.

Pour d’autres idées de recettes festives à base de foie gras: cliquez **ici**

Beaucoup d’entre vous aviez émis le souhait d’être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Et bien ça y est, Mon livre « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » est enfin disponible !!! Le livre est disponible dès maintenant en version brochée ou en version Kindle. Voici le lien où vous pourrez l’acquerir: https://www.amazon.fr/Ma--Cuisine-Basse-Temp%C3%A9rature-Best/dp/1718085303/&-tag=igsm02-21

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

Ingrédients:

- Pain d’épice maison:
  - 160 g de miel de fleurs d’oranger
  - 30 g d’œuf: cassez un œuf et battez-le à la fourchette; prélevez la bonne quantité soit 30 g (un œuf fait environ 50 g).
  - 60 g de lait entier
  - 55 g de beurre salé
  - 140 g de farine
  - 5 g de bicarbonate de sodium
  - 2 g de gingembre en poudre

    - 1 g de cardamome en poudre
    - 1 g de clou de girofle en poudre
    - 3 g de cannelle en poudre
- du mycryo: c'est une poudre de beurre de cacao que vous trouverez difficilement dans le commerce. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- un foie gras entier cru (environ 500 à 600 g) canard ou oie selon votre goût
- 15 cl de cognac
- sel: comptez 12 grammes de sel par kilo de foie
- poivre: comptez 3 grammes de poivre par kilo de foie
- 150 g d'un très bon chocolat noir de couverture
- 15 g d'huile de pépin de raisin
- une pincée de fleur de sel
- piment d'Espelette

Matériel indispensable:

- une plaque à génoise en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- cadres superposables – Kit de base 25 x 20 cm: ce type de cadre est indispensable pour le montage d'un gâteau Opéra afin de bien lisser le dessus du gâteau: cela facilitera grandement le glaçage car la surface sera bien lisse…Vous le trouverez en vente sur internet en cliquant **ici**. Toutefois vous pouvez également utiliser aussi un carré à tarte qui coûtera moins cher (hauteur environ 3 ou 4 cm)…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une grande spatule droite pour lisser le glaçage. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- un petit chalumeau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Préparation: Comme il faut faire mariner le foie pendant 12 h , commencez la recette au moins la veille ou même deux ou trois jours avant. Le pain d'épice doit être prêt lorsque vous cuirez le foie: en effet il faudra mouler ce dernier juste à la sortie du four sur le pain d'épice…

Commencez par préparer le pain d'épice.

- Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ôtez-le du feu dés qu'il est fondu.
- Tamisez les poudres (farine, bicarbonate et épices).
- Faites alors chauffer le miel à feu très doux dans un autre casserole pour le liquéfier: le but n'est pas de le cuire mais de le rendre liquide. Ôtez le du feu dés qu'il est liquide.
- Versez l'œuf dans un bol et mélangez bien jaunes et blancs sans les faire mousser. Un œuf entier fait environ 50 g donc vous en avez un peu trop: prélevez les 30 g de la recette.
- Dans un grand bol fouettez le miel liquide mais pas trop chaud et les 30 g d'œuf.
- Ajoutez le lait et le beurre liquide. Mélangez bien avec une spatule.
- Puis incorporez toutes les poudres tamisées.
- Versez la pâte du pain d'épice dans le moule à génoise.
- Enfournez à 165° pendant environ 15 mn. Saupoudrez la surface de mycryo à la sortie du four. Réservez en à température ambiante en filmant au contact le pain d'épice dans son moule. Ces deux actions (mycryo et filmage) permettent au pain d'épice de rester moelleux et aussi qu'il ne s'imprègne pas de la graisse du foie gras. Filmez la génoise en la gardant bien à plat (on la filme pour éviter qu'elle ne se déssèche) et réservez.

Préparez le foie gras:

Déveinez le foie gras. Pour plus de facilité sortez le du frigo deux heures avant et laissez le à température ambiante: il doit avoir la consistance d'une pâte à modeler. Et voici l'excellente vidéo du chef Bertrand Guenerou qui vous explique comment dénerver votre foie gras.

- Assaisonnez les deux côtés du foie avec le mélange sel et poivre. Les proportions de sel et de poivre sont importantes: respectez-les soigneusement sinon votre foie sera ou trop peu salé ou beaucoup trop salé. Je vous conseille de faire une règle de trois en fonction du poids de votre foie pour savoir le poids exact de chacun de ces deux ingrédients: utilisez une petite balance de précision qui pèse au gramme prés.
    - sel: comptez 12 à 14 grammes de sel par kilo de foie
    - poivre: comptez 3 grammes de poivre par kilo de foie
- Déposez le foie dans un grand saladier et versez le cognac. Mettez au frais pendant 12 h. Puis faites chauffer votre four à basse tempéature à 70° et sortez le foie une demi heure avant de l'enfourner au bain marie (déposez le bol contenant le foie gras dans un autre récipient contenant de l'eau tiède).
- Sortez le foie du four et attendez quelques minutes.
- Faites égoutter le foie sur une grille fine ou une passoire au dessus d'autre récipient: vous pourrez ainsi récupérer la graisse que vous filtrerez et qui vous servira pour d'autres recettes (des petites pommes de terre sautées à la graisse de foie gras et thym par exemple…).

Le montage:

- Filmez le dessous du cadre superposable (ou du carré à tarte) pour éviter les coulures de graisse. La hauteur du cadre doit être d'environ 3 cm: j'ai donc enlevé le cadre noir et laissé les cadres rouge et jaune pour obtenir la bonne hauteur.
- Découpez le pain d'épice à la dimension de votre cadre.
- Déposez le foie dans le cadre et bien le répartir sur toute la surface du cadre.
- Puis déposez par dessus le pain d'épice que vous avez coupée à la bonne dimension.
- Maintenant il va falloir presser pour obtenir un foie bien dense et homogène. Pour cela découpez un carton à la dimension du moule et filmez-le avec un film alimentaire. Puis posez le par dessus le montage foie gras/pain d'épice.
- Posez par dessus une planche à découper puis deux bouteilles d'eau pleines pour augmenter la pression. Mettez au frais pour quelques heures.
- A l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude et essuyé avec un torchon détourez le gâteau (Point important: le couteau doit toujours être propre à chaque fois que vous tranchez le gâteau: vous obtiendrez ainsi des coupures bien nettes). Puis retournez-le sur un plat.
- Coupez le gâteau en deux toujours avec le couteau tiédi dans l'eau chaude.
- Puis l'aide d'un chalumeau passez rapidement à la flamme le côté foie gras **d'un** des deux gâteaux. Cela a pour but de faire fondre légèrement la surface du foie gras et faciliter la superposition et le collage des deux parties.

- Posez la partie non passée au chalumeau sur la partie passée au chalumeau (côté pain d’épice sur le foie gras de la partie de base). Remettez au frais.

Finition: le glaçage

- Faites fondre les 150 g chocolat au bain marie. Puis hors feu ajoutez l’huile de pépin de raisin, une pincée de fleur de sel et du piment d’Espelette selon votre goût. Mélangez bien et n’hésitez pas à goûter pour tester.
- Puis posez le foie gras **bien froid** sur une grille et versez le chocolat pas dessus. Lissez avec une spatule: un ou deux passages mais pas plus! La chaleur du chocolat va avoir pour effet de ramollir la couche de foie gras qui est dessous : vous risquez de racler le foie et que les deux parties se mélangent. Remettez au frais le temps que le chocolat fige: n’essayez pas de couper les bords à ce stade mais attendez que le chocolat soit bien froid.
- Il ne vous reste plus qu’à rendre le côtés de votre Opéra bien propres pour en ôter les coulures de chocolat. Même technique que précédemment: à l’aide d’un **grand** couteau trempé dans de l’eau chaude et **essuyé** avec un torchon coupez les 4 bords de quelques millimètres (le couteau doit toujours être propre quand vous tranchez le gâteau: vous obtiendrez ainsi des coupures bien nettes). Utilisez un couteau qui fait toute la longueur de votre Opéra: les coupures seront bien droites!



- Filmez l’Opéra avec un film alimentaire et remettez au frais. Ne coupez les tranches qu’au moment de servir (environ 2 cm d’épaisseur): cela évitera au foie gras de s’oxyder et prendre une teinte légèrement grise si vous coupez trop longtemps en avance. Vous pouvez saupoudrez les tranches de poudre alimentaire dorée pour faire encore plus festif.

Et voici votre Foie gras façon « Opéra »: un vrai plat de fêtes!

Pour d’autres idées de recettes festives à base de foie gras: cliquez ici

---

Vous cherchez des idées de recettes de foie gras

originales pour les fêtes?

Les fêtes arrivent à grands pas. Il est temps de commencer à réfléchir à vos menus! Je vous propose aujourd'hui une multitude de recettes de foie gras en pas à pas imagé, toutes plus gourmandes les unes que les autres…Et en fin d'article vous trouverez une photo de ma dernière réalisation, mon foie gras Opéra que je posterai le 25 novembre. Il ne reste plus qu'à faire votre choix et à vos fourneaux!

La plus classique: Terrine de foie gras maison basse température au four. Pour la recette cliquez ici

Terrine de foie gras aux marrons et au cognac. Pour la recette cliquez ici

Terrine de porc et foie gras pistaches et abricots. Pour la recette cliquez ici

F**oie gras laqué à la betterave, sauce au raifort**. Pour la recette cliquez ici

Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver. Pour la recette cliquez ici

Foie gras poêlé et son coulis de mais. Pour la recette cliquez ici

Mon foie gras vanille basse température. Pour la recette cliquez ici

Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise. Pour la recette cliquez ici. C'est la même recette que précédemment mais avec un foie gras poêlé et non mi cuit, pour ceux qui ne possèdent pas de matériel de cuisson basse température…

Raviole de foie gras, bouillon thai et perles d'œuf. Pour la recette cliquez ici

Et bientôt (le 25 novembre sur le blog): **Mon foie gras Opéra (pain d'épice maison et chocolat…)**

Terrine de foie gras maison aux marrons et au cognac

Cette année je vous propose une Terrine de foie gras aux marrons et au cognac: la douceur du marron se marie particulièrement bien au foie gras mariné au cognac. C'est délicieux! Servez le avec une belle tranche de brioche toastée… un pur plaisir.

Je cuis le foie basse température (mais pas sous vide) au bain marie, au four à 70°. Donc pas besoin de matériel spécial pour cette recette basse température.

La terrine de fois gras traditionnelle de Noël est un plat qui contrairement à ce que beaucoup d'entre vous pourrait croire, est vraiment très facile à réaliser. Donc retroussez vos manches et préparez le vous même: le prix de votre terrine sera au moins 4 à 6 fois moins chère que celle de votre traiteur et bien meilleure.

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.

Ingrédients pour une Terrine de foie gras maison aux marrons et au cognac:

- un foie gras de 500 grammes minimum, canard ou oie au choix
- 15 cl de cognac
- sel: compter 12 à 14 grammes de sel par kilo de foie
- poivre: comptez 6 grammes de poivre par kilo de foie
- 250 gr de marrons cuits (vous en trouverez facilement en grande surface en cette saison, généralement présentés sous vide)
- 2 petits marrons glacés ou un gros. Vous pouvez utiliser des brisures qui coûtent moins chères.

Les proportions de sel et de poivre sont importantes: respectez les soigneusement sinon votre foie sera ou trop peu salé ou beaucoup trop salé. Je vous conseille de faire une règle de trois en fonction du poids de votre foie pour savoir le poids exact de chacun de ces deux ingrédients et pour cela utilisez une petite balance de précision qui pèse au gramme

près.

Matériel:

- une terrine de 500 gr : choisissez toujours une terrine qui s'adapte juste à votre foie. Si vous cuisez le foie dans une terrine trop grande il va s »étaler et perdre beaucoup plus de gras. Pour un foie gras d'environ 500 grammes une terrine d'environ 12 cm sur 15 cm et 7 cm de hauteur conviendra bien. Pour une grosse terrine d'un kilo un moule à cake rectangulaire est parfait.
- une petite balance de précision au gramme près.

Préparation:

Commencez par réaliser votre préparation aux marrons.

- Détaillez vos marrons natures en petits morceaux. Réservez les car vous allez les mixer. Détaillez également les marrons glacés en petits morceaux et ne les mélangez pas aux précédents car vous ne les mixerez pas!
- Mixez les marrons **natures**. Puis ajoutez au mélange **les brisures de marrons glacés** que vous avez réservés.
- Placez ce mélange **sur le bord** d'une feuille de film alimentaire. Ne mettez pas le mélange au milieu de la feuille: vous aurez du mal à rouler le tout.
- Roulez le tout pour former un petit boudin qui aura la longueur de votre terrine. Placez ce boudin de marron au congélateur.

Maintenant on passe à la préparation du foie gras.

La partie la moins amusante est le déveinage du foie (je dis bien peu amusante mais pas difficile!). On parle parfois de dénervage mais il n'y a pas de nerf dans le foie: par contre

il possède un réseau veineux important qu'il faut ôter pour éviter les désagréments filandreux lors de la dégustation.

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.

Le foie possède deux lobes: chacun d'entre eux est à dénerver. Ils sont d'ailleurs reliés entre eux par une petite lanière veineuse. Je pars toujours de celle ci pour mon dénervage.

Je vous livre toute la recette pas à pas ci dessous ainsi que les pièges à éviter. Et voici l'excellente vidéo du chef Bertrand Guenerou qui vous explique une méthode simple pour dénerver votre foie gras. Contrairement au chef je rajoute toujours un alcool à mon foie, il en est beaucoup plus goûteux!

- N'oubliez pas de peser la bonne quantité de sel et de poivre et saupoudrez cet assaisonnement sur les deux côtés du foie.
- Remplissez la terrine à moitié en plaçant les beaux morceaux dans le fond (qui deviendra le dessus lors du démoulage).
- Puis sortez le boudin de marron du congélateur et placez le sur le foie.
- Recouvrez des autres morceaux de foie.
- Au fur et à mesure du remplissage versez l'alcool sur le foie. N'hésitez pas à exercer une légère pression sur les morceaux au fur et à mesure du remplissage pour qu'ils épousent bien la forme de la terrine. Si de l'alcool remonte au dessus du foie, pas de souci: vous verrez qu'après avoir reposé au frais, le foie aura absorbé tout l'alcool.
- Laissez reposez la terrine **12 heures** au frigo pour

favoriser l’osmose entre le foie et l’alcool, sel et poivre.

Pour la cuisson:

Cuisez le foie dans un bain marie.

- Sortez le foie du frigo une demi heure avant de le cuire.
- Préchauffez votre four à 70°. **Attention sur la vidéo:** le chef cuit sa terrine à 110° pendant 50 mn. Personnellement je préfère la cuire à plus basse température : d’abord parce qu’elle rendra beaucoup moins de graisse et même si vous dépassez par erreur votre temps de cuisson votre foie gras ne sera pas surcuit. Il m’est arrivé la blague (oublié trois heures au four à 70° et mon foie était parfait alors qu’à 110° j’aurais retrouvé un petit bout de foie fondu dans une terrine de graisse…). De plus la terrine sera bien meilleure et plus moelleuse.
- Enfournez le bain marie déjà rempli avec de l’eau tiède (sans la terrine de foie gras) et le faire chauffer 15 minutes de manière à l’amener à la température du four.
- Positionnez alors votre terrine dans le bain marie tiède et laissez au four pendant 50 minutes.
- Après 50 minutes sortez le foie du four. Si il a rendu un peu trop de graisse ôtez en une partie: la graisse doit affleurer le foie et le bord intérieur de la terrine. Vous pouvez vous servir de la graisse en trop pour cuire des pommes de terre. Laissez le refroidir jusqu’à ce qu’il soit revenu à température ambiante et mettez-le au frais pour 4 à 5 jours.

- Au bout de ce temps sortez votre foie du frigo. S’il colle un peu à la terrine plongez la base de celle ci dans de l’eau chaude une minute. Cela fera fondre la graisse superficielle et facilitera le démoulage. Remettez au frais une demi heure.

- Découpez alors les tranches avec un couteau que vous tremperez dans l’eau chaude à chaque tranche.

Vous n’avez plus qu’à le déguster.

Ce foie se conserve quelques jours au frais mais vous pouvez le conserver un bon mois en le mettant sous vide.

Vous aimez le foie gras? N’hésitez pas à consulter mes autres recettes sur le sujet. C’est bientôt les fêtes: partagez donc cet article avec vos amis!

Terrine de porc et foie gras, pistaches et abricots

L’été va bientôt pointer son nez avec ses barbecues et grandes tablées entre amis. Quoi de mieux qu’une terrine pour un banquet ou un buffet! Voici cette succulente Terrine de porc succulente agrémentée de foie gras que vous pouvez réaliser soit en sous vide basse température soit de manière traditionnelle par une cuisson au four.

Je vous proposerai bientôt une autre terrine à base de poulet, tomates confites et poivrons servie avec une sublime vinaigrette à la tomate…

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

Pour plus de renseignements sur la cuisson sous vide basse température cliquez 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

Ingrédients

- 350 g de haché de porc (échine, gorge)
- 100 g de veau (épaule)
- 2 gousses d'ail
- thym citron frais (environ 3 cuillerées à café)
- 1 belle échalote
- 2 œufs
- 30 g de noisettes
- 30 g de pistaches
- 60 g abricots secs
- 3 cuillerées à soupe de cognac ou armagnac
- 4 escalopes de foie gras de canard crues
- sel, poivre
- de la crépine: la crépine est la membrane qui entoure les viscères du cochon. Très fine et translucide elle est utilisée pour maintenir les pâtés, terrines, paupiettes. N'oubliez pas de la rincer à l'eau fraîche et froide avant de l'utiliser.

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

- 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

- Coupez la viande (porc et veau) en morceaux. Et si ce n'est pas déjà fait, hachez les viandes avec mixeur ou mieux un hachoir si vous en avez un . Mélangez et réservez le haché au frais.
- Torréfiez les noisettes et pistaches au four (180° quelques minutes). Surveillez bien la cuisson pour ne pas les faire brûler.

- Écrasez grossièrement les noisettes et pistaches refroidies. Pour plus de facilité enfermez les dans un sac plastic et écrasez les avec un rouleau à pâtisserie.
- Coupez les abricots secs en petits morceaux.
- Épluchez l’échalote et émincez la en petits cubes.
- Effeuillez le thym citron.
- Épluchez l’ail.
- Mettez dans un grand bol l’échalote, le thym et le cognac. Râpez l’ail au dessus.
- Ajoutez les 2 œufs, les noisettes, les pistaches, les morceaux d’abricot, la viande hachée, 2 cuillerées à café de sel et quelques tours de moulin à poivre. Bien mélanger et réservez au frais.
- Saisir les escalopes de foie gras à la poêle 2 mn de chaque côté. Salez et poivrez.
- Tapissez le fond de votre terrine de crépine.
- Versez la moitié du mélange viande hachée dans la terrine et égalisez avec une spatule. Déposez les tranches de foie gras par dessus.
- Puis rajoutez la moitié restante du mélange de viande. Égalisez le dessus avec une spatule. Puis refermez le dessus de la terrine en rabattant la crépine.
- Pour la cuisson deux méthodes:

– la traditionnelle: au bain marie au four à 150° pendant 1 heure 30

– sous vide basse température: mettre la terrine sous vide. Cuire à 68° au bain marie pendant deux heures et demi avec votre thermoplongeur.



- La cuisson terminée laissez la terrine refroidir. Démoulez la et déposez la sur un plat qui passe au four. Enfournez quelques minutes sous le grill pour dorer le dessus. Vous pouvez également la dorer sur toutes ses faces dans une poêle.



- Servez la terrine légèrement tiède avec une salade et un chutney au citron (voir la recette ci dessous).

Le petit plus:

Je la serre avec un chutney au citron et cardamome, une épice qui amène de la fraîcheur (attention le goût est assez fort).

Voici la recette:

Enveloppez trois citrons jaunes bio chacun dans du papier aluminium. Les cuire au four 1 heure à 200°. Puis ouvrez les citrons en deux et prélevez en la chair (ôtez les pépins). Versez la pulpe dans une petit casserole avec un cuillerée à

soupe de Limoncello (alcool italien au citron), une cuillerée à café de sucre et les graines de 5 gousses de cardamome. Cuire deux à trois minutes. C'est prêt.

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 destinés 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.

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

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

<u>1/La sauce</u>

- Coupez grossièrement 150 gr de foie gras.
- Ciselez finement les 2 échalotes.
- Faites revenir les échalotes dans un peu de beurre.
- Ajoutez le foie gras.
- Puis ajoutez le fond de veau (2 dl). Réduisez le mélange

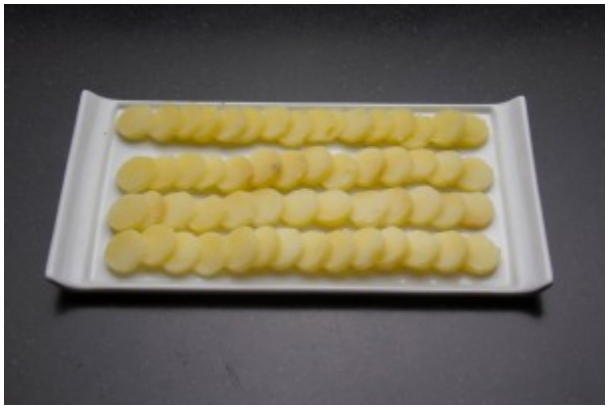
de moitié.

- Ajoutez enfin la crème (2 dl) et faites encore réduire d’un tiers.
- Rectifiez l’assaisonnement si nécessaire. Mixez avec un mixeur plongeant pour homogénéiser la sauce. Réservez.

2/ La garniture

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

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



- Saupoudrez des graines torréfiées et de feuilles de thym.