

Foie gras poêlé et son coulis de maïs de Yannick Alléno

Les fêtes approchant, je vais vous proposer pour les semaines qui viennent plusieurs recettes originales et festives à base de foie gras.

Voici une recette que j'ai reprise de l'excellent magazine YAM de Yannick Alléno que je vous conseille vivement de par la qualité et la précision des articles ainsi que des recettes. Une vraie mine d'or pour ceux qui cherchent des recettes originales et une belle source d'inspiration.

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



Foie gras poêlé et son coulis de maïs

Ingrédients(pour 4 personnes)

- 8 à 12 tranches de foie gras crus (environ 60 gr chacune) suivant votre gourmandise...
- 50 gr de lardons ou poitrine fumée
- 310 gr de grain de maïs (en boîte ou en épis déjà cuits que vous pouvez trouver parfois au supermarché emballé sous vide)
- 50 cl de fond blanc (vous pouvez utiliser une marmite de bouillon volaille Knorr diluée dans 50 cl d'eau ou encore mieux 50 cl de fond blanc fait maison)
- 5 cl de crème fraîche liquide
- sel et poivre



Ingrédients

Matériel:

- Mixeur plongeant très utile pour mixer bien finement...

Préparation:

- Égrenez les épis de maïs cuits.



Égrener les épis de maïs cuits

- Préparez le fond blanc en diluant la marmite de bouillon dans 50 cl d'eau chaude.



Préparer le fond blanc

- Faites revenir les lardons à la poêle sans matière grasse et rajoutez les grains de maïs.



Faire revenir les lardons et le maïs

- Mouillez avec le fond de blanc, portez à ébullition et cuire à feu doux environ 20 mn.



Mouillez avec le fond blanc

- Réservez 1/4 de la préparation au chaud et mixer le reste très finement.



Mixez la préparation finement

- Rajoutez alors la crème fraîche.



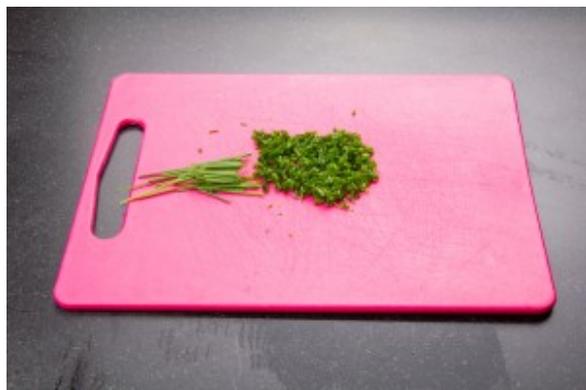
Ajoutez la crème en fin de mixage

- Assaisonnez et passez la crème de maïs au chinois. Réservez au chaud au bain marie.



Passez le mélange au chinois étamine

- Ciselez finement la ciboulette.



Ciselez la ciboulette

Fin de préparation et dressage:

- Grillez vivement les tanches de foie gras à la poêle (sans matière grasse).



Grillez le foie à la poêle

- Pendant que le foie gras cuit, émulsionnez la crème de maïs avec à l'aide d'un mixeur plongeant. il doit se former plein de petites bulles...



Émulsionnez la crème de maïs
au mixeur plongeant

- Dans l'assiette de présentation faire une couronne avec les grains de maïs et les lardons réservés.



Faire une couronne avec les grains de maïs et les lardons réservés

- Déposez harmonieusement les tranche de foie gras chaud par dessus.



Déposez les tranches de foie sur le maïs

- Puis nappez le tour avec la crème de maïs.



Nappez tout autour de crème

de maïs

- Pour terminer, saupoudrez avec la ciboulette.



Puis saupoudrez avec la ciboulette

C'est trop trop bon et pas si compliqué!



Et à la semaine prochaine pour une nouvelle recette de foie gras!

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

Qui est Yannick Alleno?



Yannick Alléno

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde depuis 2007 avec sa troisième étoile obtenue pour son travail exécuté à l'Hôtel Le Meurice, à Paris.

Elu chef de l'année par ses pairs en 2008, il se distingue par son talent à réinventer les plats de la cuisine traditionnelle dont il donne une interprétation qui mêle précision et étonnement. C'est dans les produits du terroir qu'il puise son inspiration pour créer des ponts entre classicisme et modernité.

Dès lors, Yannick Alléno, perfectionniste et passionné, continue de développer son talent en proposant une gastronomie haute en créations.

En 2008, il crée son groupe de restauration qui a pour vocation de diffuser des concepts et des produits signés en France et à l'international dans le domaine de la restauration de luxe.

Pour en savoir plus: www.yannick-alleno.com