

# 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 réglera 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.



Mon foie gras de Gala

# 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](#).

## Pour la mousse

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

## Pour le chutney d'oignon

- 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



iSi 1603 Siphon

- un emporte pièce rectangulaire d'environ 5 cm sur 10 cm.Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



DE BUYER -3943.13 -cercle rectangle 12x4cm ht 4cm

## 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.



Étalez votre pâte feuilletée  
en rectangle

- Découpez des rectangles de pâte feuilletée à l'aide de votre emporte pièce rectangulaire.



Découpez des rectangles de  
pâte feuilletée

- 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°.



Cuire les rectangles de pâte feuilletée

- 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.



Rectangle de pâte feuilletée

## 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.



Cuire le foie gras et la crème

- A la fin de la cuisson mixez le foie gras et la crème. Rectifiez l'assaisonnement avec sel et poivre.



A la fin de la cuisson mixez le foie gras et la crème

- 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.





Versez la crème dans un siphon

## Le chutney d'oignon

Si vous possédez une cocotte minute il existe un moyen très simple de faire un 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.



Ciselez l'oignon très finement

- Puis faites cuire l'oignon à feu doux. Il doit être compoté.



Oignons compotés

- Versez les oignons compotés dans une casserole. Ajoutez le vinaigre balsamique et le sucre. Cuire à feu doux jusqu'au début d'une petite caramélisation. Rectifiez l'assaisonnement.



Versez les oignons compotés dans une casserole

- Mixez le chutney d'oignon et réservez.



Mixez le chutney d'oignon et

réservez

## Montage

- Coupez le foie gras mi cuit en petits dés.



Coupez les foie gras mi cuit en petits dés

- Déposez des petits dés de foie gras sur un rectangle de pâte feuilletée.



Déposez quatre 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.



Puis pochez votre chantilly  
au foi gras par dessus

- 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.



Décorez vos rectangles de  
pâte du dessus

- 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!



Disposez les rectangles de pâtes sur les mousses



Mon foie gras de Gala

- 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...



Mon foie gras de Gala