

# 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

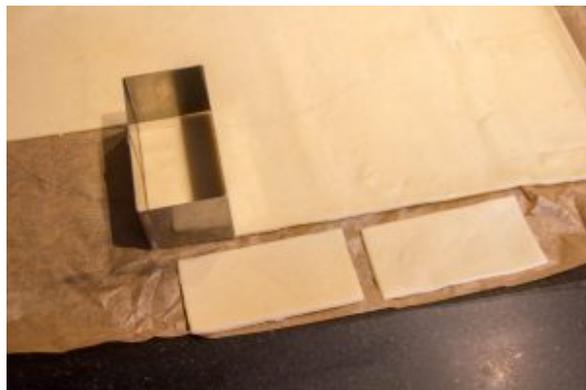
### La pâte feuilletée

- 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 décorer 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...



# 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.



Foie gras au vin rouge et épices fruitées

## **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 près.

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



MASTRAD – Thermo-Sonde De Cuisson m° classic – Vos Recettes Cuites À La Perfection – Minuteur Intégré – Boitier Aimanté – Compatible Four – Poignée 100 % Silicone – Pile LR3 fournie

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



Revol 641229 Terrine avec Couvercle + Presse Porcelaine Blanc  
17 x 12 x 10 cm

## 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 dénervé facilement. Séparez les deux lobes et ôtez sur chacun d'eux la veine principale.



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.



Zestez les oranges au dessus  
de la casserole contenant le  
vin rouge

- Pressez les oranges et ajoutez le jus au vin rouge ainsi que les épices.



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.



Filmez et laissez retomber en température.

- 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 pocher pendant 12 mn

- 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.



Égouttez le foie et placez-le dans une terrine

- 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.



Placez votre carton 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!



Puis placez un poids par dessus

- 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 figes par exemple.



Foie gras au vin rouge et épices fruitées