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…

Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache

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:

MasterClass Chalumeau, Chalumeau De Cuisine Rechargeable, Flamme Réglable Anti-Éblouissement, Design Métallique Antidérapant, Argent/Noir/Rouge

Préparation

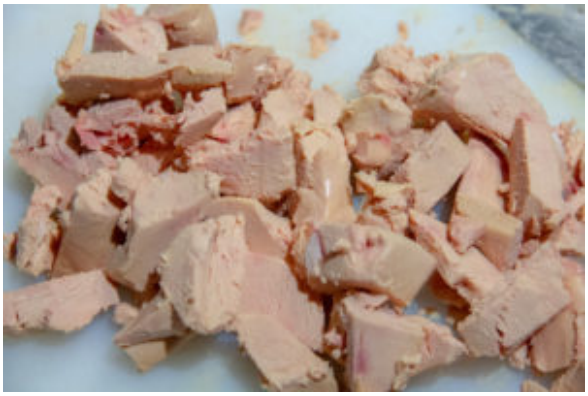
- Torréfiez les pistaches au four à 180° pendant 12 minutes. Réservez.

Torréfiez les pistaches au four

- 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.

Concassez les pistaches

- 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.



Coupez le foie gras en cubes

- Dans les 6 tranches restantes taillez une belle rondelle de foie gras à l’aide de votre emporte pièce . Réservez au frigo.

Taillez une belle rondelle de foie gras dans chacune des 4 tranches

- Dans un grand récipient versez les dés de foie, la crème, les jaunes d’œuf, le sel et le poivre.

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.

Mixez le tout

- 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.

Dans chaque bol déposez une tranche de foie

Finition et Dressage

- Coupez le pain en tranches et faites-les revenir à la poêle pour les rôtir légèrement.

Faites revenir les tranches de pain avec un peu de beurre

- Juste avant de servir faites revenir rapidement dans une poêle bien chaude les rondelles de foie gras restantes (30 secondes de chaque côté).

Faites revenir rapidement dans une poêle bien chaude les rondelles de foie gras

- Saupoudrez de la cassonade à la surface de chaque bol.

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.

Caramélisez le dessus des crèmes

- 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…

Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache

Le Baklava, le sultan des gâteaux

Le Baklava est une sorte de mille feuille extrêmement croustillant aux pistaches, amandes ou noix, imbibé d’un sirop parfumé aux épices. Dans l’émission « Le Meilleur Pâtisser » de ce soir Cyril Lignac et Mercotte vont demander aux candidats de revisiter cette douceur orientale.

Je vous en propose une version en petits gâteaux individuels beaucoup plus élégante que la version traditionnelle présentée dans un grand plat et coupée en losanges.

Le Baklava, le sultan des gâteaux

Et pour les gourmands retrouvez d’autres recettes de l’émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féerique des desserts glacés de Noël: L’Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Kranz cake
- La Feuille d’automne
- Tarte bourdaloue à l’ananas
- L’île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British

Ingrédients (pour environ une quinzaine de gâteaux)

Pour le sirop: vous aurez au final beaucoup plus de sirop que ne demande la recette. Il se conserve très bien au frais et vous l’utiliserez par exemple avec une salade de fruits…

- 200 g de sucre
- 200 g d’eau
- une dizaine de gousses de cardamome
- une rondelle de citron
- trois clous de girofle

Pour les gâteaux

- un paquet de feuilles de filo (au rayon frais avec les pâtes feuilletées, brisées, etc, de votre super marché). C’est une pâte très fine, aussi fine qu’un papier de soie. Elle est utilisée en plusieurs feuilles superposées souvent badigeonnées de beurre.
- 60 g de pistaches
- 60 g d’amandes entières
- 60 g de noisettes
- 60 g de sucre en poudre
- une cuillerée à café de 4 épices
- 90 g de beurre clarifié. Le beurre clarifié est un beurre débarrassé du petit lait; cela lui permet alors de supporter de hautes températures de cuisson sans brûler. Vous pouvez clarifier le beurre vous même ou en acheter (il porte alors souvent le nom de Ghee, nom indien pour ce type de beurre)
- 20 cl de crème fraîche liquide entière
- 5 cl de sirop à la rose

Matériel:

- Des petits moules siliconés (de 5 cm de diamètre)
- un siphon ou une poche à douille pour la chantilly

Préparation:

Commencez par préparer le sirop

- Écrasez les gousses de cardamome pour en récupérer les petites graines noires qu’elles contiennent.

Écrasez les gousses de cardamome

- Puis versez l’eau , le sucre, les graines de cardamome, la tranche de citron et les clous de girofle dans une casserole. Portez à ébullition sans cesser de remuer pour faire fondre le sucre. Laissez mijoter environ 10 mn. Ôtez du feu et laissez refroidir.

Laissez mijoter le sirop environ 10 mn

- Filtrez le sirop et réservez le.

Filtrez le sirop

- Mettez les fruits secs (pistaches, amandes et noisettes) dans un sac en plastique et et broyez les grossièrement à l’aide d’un rouleau à pâtisserie.

Écrasez les fruits secs

- Mélangez les fruits secs, les 4 épices et le sucre ensemble. Réservez.

Mélangez les fruits secs, les 4 épices et le sucre

ensemble

Puis préparez le beurre clarifié:

- Faites fondre doucement le beurre à feu doux. Écumez au fur et à mesure l’écume qui se forme à la surface. Retirez la casserole du feu et laissez reposer deux ou trois minutes. Le dépôt laiteux au fond de la casserole est le petit lait. Versez alors le beurre fondu dans un récipient en évitant de verser le petit lait que vous jetterez. Le beurre clarifié se conserve plusieurs semaines au frigo.

Ôtez l’écume qui se forme à la surface.

- Découpez des carrés de pâte à filo d’environ 9 cm de côté (mes moules font 5 cm de diamètre et 3 cm de profondeur donc à vous d’adapter le format des carrés en fonction de dimensions de vos moules). Il vous faut 12 carrés par empreinte de votre moule. Beurrez généreusement chaque carré et empilez quatre carrés les uns sur les autres. Gardez deux ou trois feuilles entières de côté pour une découpe en cercle (voir plus bas).

Découpez des carrés de pâte à filo et badigeonnez les de beurre

- Déposez quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec une cuillerée à café de mélange de fruits secs et de sucre.

Déposez les quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec la mélange de fruits secs

- Recommencez l’opération encore deux fois sur la même empreinte: déposez quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec une cuillerée à café de mélange de fruits secs. Vous obtenez une sorte de petite fleur.

Dernier étage

Dernier étage

- Maintenant découpez le reste de vos feuilles de pâte à filo en petits cercles de la taille de l’intérieur de vos petites fleurs. Beurrez les comme pour les carrés et empilez les par quatre. Il vous faudra un petit paquet de quatre cercles par fleur.

Beurrez les comme pour les carrés et empilez les par quatre

- Déposez chaque petit empilement de cercles au centre de vos fleurs.

Déposez chaque petit empilement de cercles au centre de vos fleurs.

- Enfournez à 180° pendant 8mn puis continuez la cuisson à 150° pendant 8 mn. A la sortie du four versez une belle cuillerée à café de sirop sur chaque fleur. Laissez refroidir au frais.

Baklava bien dorés à la sortie du four…

Versez une belle cuillerée à café de sirop

Préparez votre chantilly:

- Versez la crème liquide bien froide dans un bol avec le sirop de rose. Montez votre chantilly au batteur électrique: vous pouvez ajouter deux ou trois gouttes de citron pour que la chantilly prenne bien.

Montez la chantilly

- Mettez la chantilly dans la poche à douille déjà équipée de la douille de votre choix. Vous pouvez également vous servir d’un siphon pour faire la chantilly. Si vous voulez en savoir plus sur la bonne utilisation d’un siphon cliquez **ici** ou si vous une recette de chantilly originale cliquez **ici.**

Versez le tout dans une poche à douille

- Attention: les baklavas se gardent quelques jours au froid **mais ne mettez la chantilly qu'au moment de servir**. Posez les baklavas sur votre plateau de service et pochez un petit dôme de chantilly sur chaque fleur et terminez par une petite pistache…Ils sont prêts à croquer!

Le Baklava, le sultan des gâteaux

Le Baklava, le sultan des gâteaux

Le Baklava, le sultan des gâteaux