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

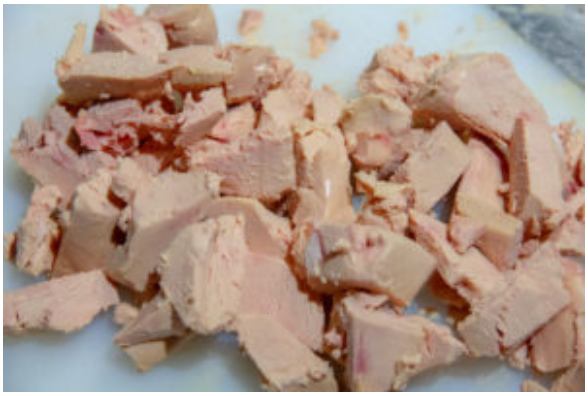
- Torréfiez les pistaches au four à 180° pendant 12 minutes. Réservez.

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

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.

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

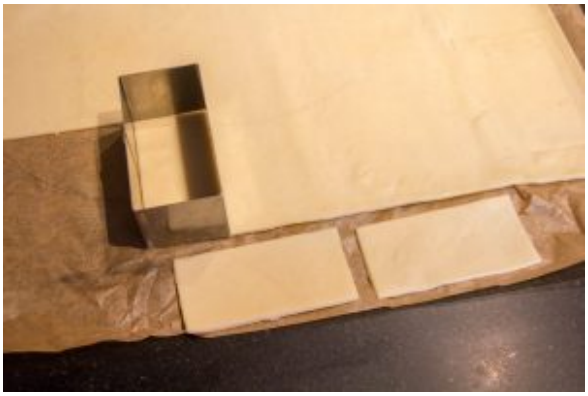
Préparation

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 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.

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’un 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…

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**

Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique

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.

moule-15-petits-fours-ronds

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.

Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

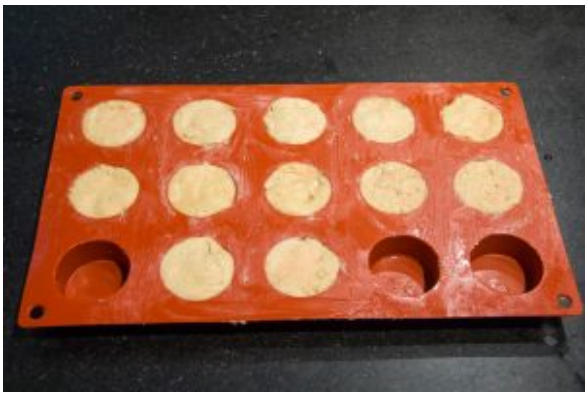
- Mettez les noisettes dans un sac plastique et écrasez-les à l’aide d’un rouleau à pâtisserie.

Écrasez les noisettes

- Coupez le foie gras en tranches de 2 à 3 cm d’épaisseur. Assaisonnez avec la bonne quantité de sel et poivre.

Assaisonnez les tranches de foie gras

- 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.



Insérez le foie gras dans les moules

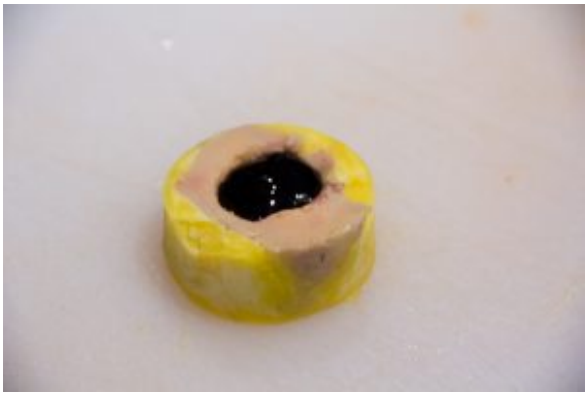
- Démoulez les bonbons et à l'aide d'un couteau qui coupe très bien coupez horizontalement le dessus du bonbon (une petite tranche d'environ 1/2 cm d'épaisseur). Petite astuce: trempez le couteau dans de l'eau bien chaude et nettoyez-le systématiquement après chaque emploi: la lame doit être chaude et propre à chaque coupe. Réservez les « dessus » ainsi coupés : vous les remettrez en place après avoir farci les « dessous » de crème de balsamique.

Démoulez les bonbons

- Creusez les « dessous » à l’aide de la cuillère parisienne.

Creusez le bonbon à l’aide de la cuillère parisienne

- Remplissez le creux du bonbon de crème de vinaigre balsamique.



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.

Réinsérez les bonbons dans les alcôves des moules

- Démoulez les bonbons bien froids et parsemez-les d’éclats de noisettes. Pour cela aidez-vous du chalumeau: voir la vidéo ci-dessous.

Parsemez la surface du bonbon d’éclats de noisette

- Sortez les bonbons du frigo environ 15 mn avant de servir. Dressez-les joliment et régalez-vous!

Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique

Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique

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

la version du chef Massimo Bottura

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 maison basse température

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

Terrine de foie gras maison aux marrons et cognac

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

Terrine de porc et foie

gras, pistaches et abricots

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

Foie gras laqué à la betterave, sauce raifort

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

Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver

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

Foie gras poêlé et son coulis de maïs

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

mon foie gras vanille basse température, salade de betterave et pommes, réduction de jus de betterave vinaigré

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…

Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise

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

Ravioles de foie gras , bouillon thai et perles d'oeuf

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

Foie gras façon « Opéra »