

Mon foie gras façon « Opéra »

J'adore les gâteaux Opéra! Et pourquoi ne pas en faire une recette version salée avec du foie gras? Une recette sublime...et magique. C'est ma recette de foie gras préférée et pour les fêtes c'est une entrée magique.

Pour d'autres idées de recettes festives à base de foie gras:
cliquez **ici**

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Et bien ça y est, Mon livre « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » est enfin disponible !!! Le livre est disponible dès maintenant en version brochée ou en version Kindle. Voici le lien où vous pourrez l'acquérir: <https://www.amazon.fr/Ma--Cuisine-Basse-Temp%C3%A9rature-Best/dp/1718085303/&tag=igsm02-21>

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.



Foie gras façon « Opéra »

Ingrédients:

- Pain d'épice maison:
 - 160 g de miel de fleurs d'oranger
 - 30 g d'œuf: cassez un œuf et battez-le à la fourchette; prélevez la bonne quantité soit 30 g (un œuf fait environ 50 g).
 - 60 g de lait entier
 - 55 g de beurre salé
 - 140 g de farine
 - 5 g de bicarbonate de sodium
 - 2 g de gingembre en poudre
 - 1 g de cardamome en poudre
 - 1 g de clou de girofle en poudre
 - 3 g de cannelle en poudre

- du mycryo: c'est une poudre de beurre de cacao que vous

trouvez difficilement dans le commerce. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



SCRAP COOKING Beurre de Cacao en Poudre 80 g, 19x11x2 4526

- un foie gras entier cru (environ 500 à 600 g) canard ou oie selon votre goût
- 15 cl de cognac
- sel: comptez 12 grammes de sel par kilo de foie
- poivre: comptez 3 grammes de poivre par kilo de foie
- 150 g d'un très bon chocolat noir de couverture
- 15 g d'huile de pépin de raisin
- une pincée de fleur de sel
- piment d'Espelette

Matériel indispensable:

- une plaque à génoise en silicone. Vous pouvez en trouver

en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lily Cook KP5123 Plaque à Gênoise Silicone 27X37cm coloris aléatoire

- cadres superposables – Kit de base 25 x 20 cm: ce type de cadre est indispensable pour le montage d'un gâteau Opéra afin de bien lisser le dessus du gâteau: cela facilitera grandement le glaçage car la surface sera bien lisse...Vous le trouverez en vente sur internet en cliquant **ici**. Toutefois vous pouvez également utiliser aussi un carré à tarte qui coûtera moins cher (hauteur environ 3 ou 4 cm)...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Carré inox pour entremet 18x18 cm, hauteur 3,5 cm



Cadres superposables –
Kit de base 25 x 20 cm

- une grande spatule droite pour lisser le glaçage. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

NO
PHOTO
AVAILABLE

- un petit chalumeau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

NO
PHOTO
AVAILABLE

Préparation: Comme il faut faire mariner le foie pendant 12 h , commencez la recette au moins la veille ou même deux ou trois jours avant. Le pain d'épice doit être prêt lorsque vous cuirez le foie: en effet il faudra mouler ce dernier juste à la sortie du four sur le pain d'épice...
Commencez par préparer le pain d'épice.

- Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ôtez-le du feu dès qu'il est fondu.



Faites fondre le beurre dans
une petite casserole

- Tamisez les poudres (farine, bicarbonate et épices).



Tamisez les poudres

- Faites alors chauffer le miel à feu très doux dans un autre casserole pour le liquéfier: le but n'est pas de le cuire mais de le rendre liquide. Ôtez le du feu dès qu'il est liquide.
- Versez l'œuf dans un bol et mélangez bien jaunes et blancs sans les faire mousser. Un œuf entier fait environ 50 g donc vous en avez un peu trop: prélevez les 30 g de la recette.



Mélangez le jaune et le blanc de l'œuf

- Dans un grand bol fouettez le miel liquide mais pas trop chaud et les 30 g d'œuf.



Dans un grand bol fouettez le miel et les 30 g d'œuf.

- Ajoutez le lait et le beurre liquide. Mélangez bien avec une spatule.



Ajoutez le lait et le beurre qui a refroidi

- Puis incorporez toutes les poudres tamisées.



Puis incorporez à la maryse toutes les poudres tamisées

- Versez la pâte du pain d'épice dans le moule à génoise.



versez la pâte sur un cadre

- Enfournez à 165° pendant environ 15 mn. Saupoudrez la surface de mycryo à la sortie du four. Réservez en à température ambiante en filmant au contact le pain d'épice dans son moule. Ces deux actions (mycryo et filmage) permettent au pain d'épice de rester moelleux et aussi qu'il ne s'imprègne pas de la graisse du foie gras. Filmez la génoise en la gardant bien à plat (on la filme pour éviter qu'elle ne se dessèche) et réservez.



Enfounez à 165° pendant environ 15 mn



Saupoudrez la surface de micryo

Préparez le foie gras:

Déveinez le foie gras. Pour plus de facilité sortez le du frigo deux heures avant et laissez le à température ambiante: il doit avoir la consistance d'une pâte à modeler. Et voici l'excellente vidéo du chef Bertrand Guenerou qui vous explique comment dénervé votre foie gras.

- Assaisonnez les deux côtés du foie avec le mélange sel et poivre. 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: utilisez 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



Saler et poivrer les deux faces du foie

- Déposez le foie dans un grand saladier et versez le cognac. Mettez au frais pendant 12 h. Puis faites chauffer votre four à basse température à 70° et sortez le foie une demi heure avant de l'enfourner au bain marie (déposez le bol contenant le foie gras dans un autre récipient contenant de l'eau tiède).



Déposez le foie dans un grand saladier et le cuire à 70° pendant 50 mn

- Sortez le foie du four et attendez quelques minutes.



Le foie gras à la sortie du four

- Faites égoutter le foie sur une grille fine ou une passoire au dessus d'autre récipient: vous pourrez ainsi récupérer la graisse que vous filtrerez et qui vous servira pour d'autres recettes (des petites pommes de terre sautées à la graisse de foie gras et thym par exemple...).



Faites égoutter le foie gras

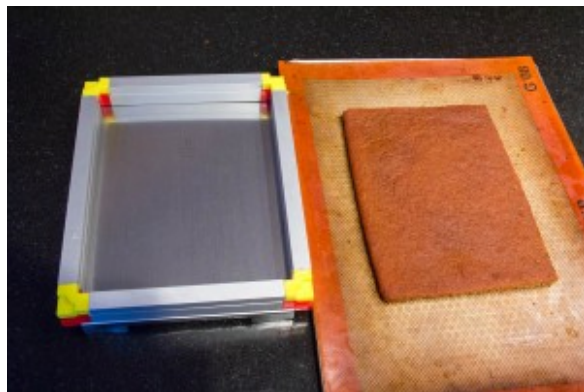
Le montage:

- Filmez le dessous du cadre superposable (ou du carré à tarte) pour éviter les coulures de graisse. La hauteur du cadre doit être d'environ 3 cm: j'ai donc enlevé le cadre noir et laissé les cadres rouge et jaune pour obtenir la bonne hauteur.



Filmez le dessous du cadre superposable pour éviter les coulures de graisse

- Découpez le pain d'épice à la dimension de votre cadre.



Découpez la génoise à la dimension de votre cadre superposable

- Déposez le foie dans le cadre et bien le répartir sur toute la surface du cadre.



Déposez le foie dans le cadre et bien le répartir sur la surface

- Puis déposez par dessus le pain d'épice que vous avez coupée à la bonne dimension.



Puis déposer la génoise que vous avez coupée à la bonne dimension

- Maintenant il va falloir presser pour obtenir un foie bien dense et homogène. Pour cela découpez un carton à la dimension du moule et filmez-le avec un film alimentaire. Puis posez le par dessus le montage foie gras/pain d'épice.



Préparez un couvercle en carton au dimension du cadre



Posez le carton par dessus
et compressez bien

- Posez par dessus une planche à découper puis deux bouteilles d'eau pleines pour augmenter la pression. Mettez au frais pour quelques heures.



Posez un poids par dessus et
mettre au frais

- A l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude et essuyé avec un torchon détourez le gâteau (Point important: le couteau doit toujours être propre à chaque fois que vous tranchez le gâteau: vous obtiendrez ainsi des coupures bien nettes). Puis retournez-le sur un plat.



Détourez l'intérieur du cadre avec un couteau



Retournez le cadre sur un plateau et démoulez le gâteau de foie gras

- Coupez le gâteau en deux toujours avec le couteau tiédi dans l'eau chaude.



Coupez le gâteau en deux

- Puis l'aide d'un chalumeau passez rapidement à la flamme le côté foie gras d'un des deux gâteaux. Cela a pour but de faire fondre légèrement la surface du foie gras et faciliter la superposition et le collage des deux parties.



Puis l'aide d'un chalumeau passez rapidement à la flamme le côté foie gras

- Posez la partie non passée au chalumeau sur la partie passée au chalumeau (côté pain d'épice sur le foie gras de la partie de base). Remettez au frais.



Superposez les deux gâteaux

Finition: le glaçage

- Faites fondre les 150 g chocolat au bain marie. Puis hors feu ajoutez l'huile de pépin de raisin, une pincée de fleur de sel et du piment d'Espelette selon votre

goût. Mélangez bien et n'hésitez pas à goûter pour tester.



Préparez le glaçage au chocolat

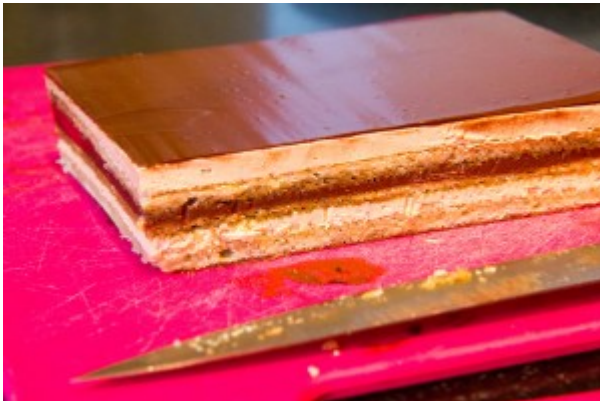
- Puis posez le foie gras **bien froid** sur une grille et versez le chocolat pas dessus. Lissez avec une spatule: un ou deux passages mais pas plus! La chaleur du chocolat va avoir pour effet de ramollir la couche de foie gras qui est dessous : vous risquez de racler le foie et que les deux parties se mélangent. Remettez au frais le temps que le chocolat fige: n'essayez pas de couper les bords à ce stade mais attendez que le chocolat soit bien froid.



Glacez le gateau

- Il ne vous reste plus qu'à rendre le côtés de votre Opéra bien propres pour en ôter les coulures de

chocolat. Même technique que précédemment: à l'aide d'un **grand** couteau trempé dans de l'eau chaude et **essuyé** avec un torchon coupez les 4 bords de quelques millimètres (le couteau doit toujours être propre quand vous tranchez le gâteau: vous obtiendrez ainsi des coupures bien nettes). Utilisez un couteau qui fait toute la longueur de votre Opéra: les coupures seront bien droites!



- Filmez l'Opéra avec un film alimentaire et remettez au frais. Ne coupez les tranches qu'au moment de servir (environ 2 cm d'épaisseur): cela évitera au foie gras de s'oxyder et prendre une teinte légèrement grise si vous coupez trop longtemps en avance. Vous pouvez saupoudrer les tranches de poudre alimentaire dorée pour faire encore plus festif.

Et voici votre Foie gras façon « Opéra »: un vrai plat de fêtes!



Foie gras façon « Opéra »



Foie gras façon « Opéra »



Coupez des tranches d'environ deux centimètres

Pour d'autres idées de recettes festives à base de foie gras: cliquez [ici](#)

Calmar à la carbonara de Jean-François Piège

Je vous offre aujourd'hui une petite pépite trouvée sur internet: une des recettes signature d'un immense chef au parcours prestigieux : Jean-François Piège. Pour avoir eu la

chance de déguster ce plat à la Brasserie Thoumieux, je peux vous assurer qu'il est sublime sur le plan gustatif et réalisable par tous, facile et rapide à faire. Et cerise sur le gâteau : la vidéo de la réalisation de a à z de ce magnifique plat!

Cette recette à été présenté par le Chef dans l'émission Top Chef lors d'une épreuve culinaire de trompe l'œil.



Calmar à la carbonara

Difficulté: facile et peu onéreux

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 400 gr de calmar nettoyé (par votre poissonnier)
- 100 gr de lard (3 belles tranches)et 50 gr supplémentaire pour parfumer la crème
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 4 jaunes d'œufs (vous n'aurez besoin que des jaunes)
- une gousse d'ail
- 1 botte de ciboulette
- 150 gr de parmesan
- poivre en mignonnette(concassé grossièrement)

Préparation:

Pour être bien à l'aise préparez tous les ingrédients et faites toutes les découpes avant de commencer la recette dont la cuisson est assez rapide.

- Ciselez la ciboulette. Réservez.
- Coupez les tranches de lard en petits lardons. Réservez.
- Râpez le parmesan. Réservez.
- Clarifiez les œufs (séparez les blancs de jaunes).Versez les jaunes dans un petit bol dont vous aurez au préalable huilé les bords de manière à éviter

que les jaunes ne collent à la paroi du récipient.. Réservez.

- Tranchez finement le calmar en bandes de 1 mm dans la largeur, façon spaghettis. Regardez bien la découpe du chef sur la vidéo. Réservez.

Vous allez alors pouvoir passer à la cuisson.

- Faites revenir les lardons (100 gr) dans une cocotte sans graisse avec une gousse d'ail.
- Lorsque les lardons sont bien dorés égouttez les. Réservez. Versez le trop plein de gras rendu par leur cuisson sur les spaghettis de calmar et bien mélanger.
- Versez la crème dans la cocotte dans laquelle vous avez laissé et écrasé la gousse d'ail. Montez la crème à ébullition avec les 50 gr de lard restant. Laissez infuser 10 mn après avoir éteint le feu. Passez la crème au chinois de manière à ôter les morceaux de lard. Ils n'ont servis qu'à aromatiser la crème.
- Les plus attentifs d'entre vous auront constaté que dans la vidéo le chef ne met pas de lard dans la crème...Je possède le livre « Best of Jean François Piège » et dans ce livre le chef nous présente la même recette en infusant du lard dans la crème. Pour avoir tester les deux techniques je préfère la seconde car la crème est plus parfumée. A vous de voir!
- Passez les calmars **1 mn** sous le grill de votre four. Pour cette cuisson suivez bien le conseil du chef: » le calmar, il cuit de peur ou il cuit 10h »
- Versez la crème sur les calmars. Mélangez.

On passe au dressage!

Dressage:

Je vous conseille de chauffer préalablement vos assiettes à 65° au four.

- Déposez dans chaque assiette les spaghettis de calmars.

- Râpez du parmesan sur chaque assiette.
- Déposez les lardons dessus.
- Saupoudrez de ciboulette.
- Puis déposez un jaune d'œuf au milieu du plat et saupoudrez le de poivre.

La recette en vidéo:

La brasserie Thoumieux
79 Rue Saint Dominique
75007 Paris
01 47 05 49 75



Allez, Jean-François Piège vient de me faire le grand plaisir d'ajouter mon tweet à ses favoris...