

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 façon « Opéra »

J'adore les gâteaux Opéra! Et pourquoi ne pas en faire une recette version salée avec du foie gras? Un 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 dénerver 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

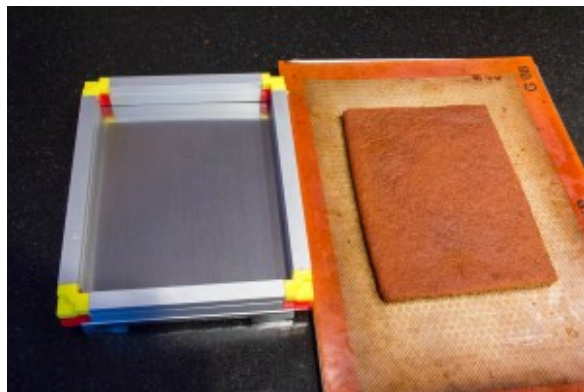
Le montage:

- 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.

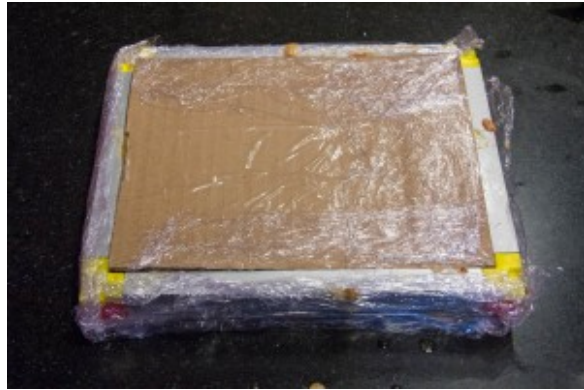


Puis déposer la génoise que vous avez coupée à la bonne dimension

- 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

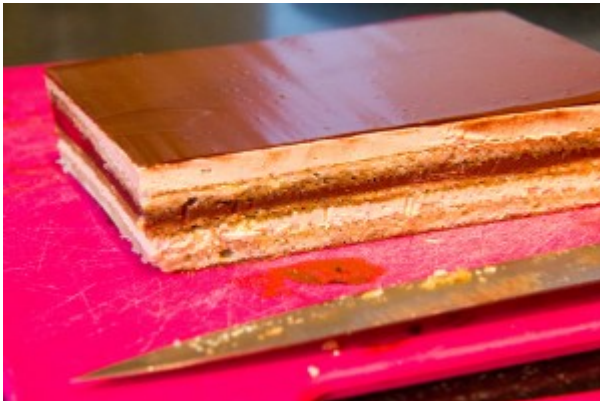
- Puis posez le foie gras **bien froid** sur une grille et versez le chocolat pas dessus. Lissez avec une spatule: un ou deux passages mais pas plus! La chaleur du chocolat va avoir pour effet de ramollir la couche de foie gras qui est dessous : vous risquez de racler le foie et que les deux parties 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](#)