

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

trouverez 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.



Enfournez 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

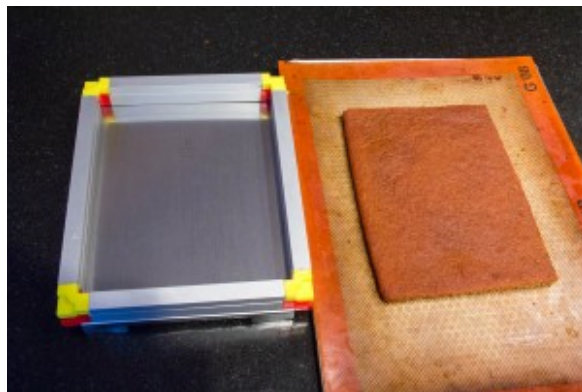
Le montage:

- 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](#)

Faites le plein de recettes pour vos menus de fêtes!

Les fêtes arrivent à grands pas (plus qu'un mois!) et c'est une bonne idée que de réfléchir à vos menus à l'avance. Dès la semaine prochaine, je publierai jusqu'à Noël mon menu de fête

à raison d'une recette par semaine. Je vous le dévoile à l'avance pour vous en donner l'eau à la bouche!

N'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes à venir pour les gourmands impatients:

• En apéritif: Choux apéro au tartare de saumon et guacamole. Pour la recette cliquez [ici](#).



Choux apéro, tartare de saumon et guacamole

• En entrée, un magnifique foie gras: Mon foie gras façon « Opéra ». Pour la recette cliquez [ici](#).



Foie gras façon « Opéra »

- **En plat de résistance: Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable. Pour la recette cliquez [ici](#).**



Rôti de biche aux noix basse température, purée d'oignon et sauce diable

- **Le fromage: Crème de gorgonzola, granité au champagne. Pour la recette clique [ici](#).**



Crème de gorgonzola, granité au champagne

• Et la bûche, en rappel de l'entrée: La bûche façon Opéra. Pour la recette cliquez [ici](#).



Opéra revisité façon bûche

Et pour encore plus d'idées voici d'autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez [ici](#)

Voici d'autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

Entrées

- Jaune d'oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes
- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac

- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille

Plats

- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes

Desserts

- Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante
- La Feuille d'Automne
- Île flottante, caramel beurre salé
- Douceur d'ananas au chocolat blanc, crème glacée coco
- L'Alaska Bomb

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!



Ma bûche de Noël: l'Etoile scintillante