



Saison 2 - Épisode 07 · Terrine de foie gras à la Manzana, poire et safran

Entrée pour 6 personnes

Pour la terrine

- Lobe(s) de foie gras de canard 500 g : 1 pièce(s)
- Sel fin : 8 g
- Piment d'Espelette : 1 g
- Mélange 5 épices : 1 g
- Manzana (ou autre) : 3 à 5 cl
- Lait 1/2 écrémé : 20 cl
- Eau : 20 cl

Pour les poires

- Poire(s) : 3 grosse(s) pièce(s)
- Sucre semoule : 125 g
- Eau : 50 l
- Clou(s) de girofle : 1 pièce(s)
- Anis étoilé : 1 pièce(s)
- Safran en poudre : 1 g
- Citron(s) jaune : 1 pièce(s)
- Miel : 20 g
- Cannelle en poudre : 2 g

Pour la terrine :

La veille, mettre à dégorger dans un mélange de lait et d'eau (facultatif).

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5).

Préparer l'assaisonnement du foie gras en mélangeant le sel, le piment d'Espelette et les 5 épices.

Sortir le foie gras du réfrigérateur 1 à 2 h avant de le travailler
Séparer les 2 lobes.

Pour le gros lobe, l'ouvrir en 2 avec les doigts dans le sens de la longueur, tout en écartant le foie gras sur les bords.

Enlever la veine principale en forme de Y en partant du talon (la base du foie), puis retirer également la 2ème veine qui se trouve dessous la première.

Pour le petit lobe, les 2 veines sont également l'une au-dessus de l'autre, mais en forme de X.

Progresser de la même façon que pour le premier lobe.

Assaisonner les lobes de foie 'ouverts' et déveinner à raison de 14 à 16 g d'assaisonnement au kilo de foie (soit environ 8 g par lobe de 500g).

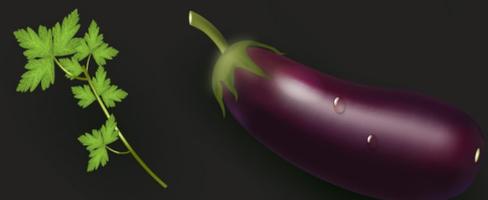
Dissoudre sur le foie en utilisant la manzanna (ou autre alcool).

Faire mariner plus ou moins longtemps selon la force souhaitée (de 2 à 12h).

A l'aide d'un papier film alimentaire, façonner hermétiquement la ballotine de foie gras. Renouveler si besoin et nouer les extrémités.

Cuire au bain-marie dans une eau à 70°C, à raison de 9 minutes par 100 g foie gras.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oilic - La liste des allergènes est disponible sur demande





Saison 2 - Épisode 07 · Terrine de foie gras à la Manzana, poire et safran



Au terme de la cuisson, retirer délicatement la ballotine, puis immerger dans une eau glacée.

Mettre au réfrigérateur et conserver 5 jours minimum pour la maturation avant de consommer et jusqu'à 21 jours maximum.

Pour les poires :

Éplucher les poires, taillez-en 1 en 6 tranches dans le sens de la hauteur.

À l'aide d'emporte-pièces, tailler en palets réguliers les autres poires.

Garder les parures pour faire une compotée.

Plonger les quartiers et les palets dans un bain d'eau froide avec le jus de citron.

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le clou de girofle, l'anis et le safran.

Plonger les morceaux de poires et cuire jusqu'à ce que la lame d'un couteau pénètre sans résistance. Réserver.

Réunir dans une casserole, les parures de poires, le miel et la cannelle puis faire compoter à feux doux.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oilic - La liste des allergènes est disponible sur demande

