

ATELIER AUTOUR DU FOIE GRAS

(Sucettes de Foie gras de canard)



Sel épice pour Foie Gras		
Ingrédients	Quantités	Unité
Sel fin	182	g
Poivre moulu	6	g
Muscade moulue	1	Pointe de couteau
4 épices	1	Pointe de couteau
Sucre semoule	1	Cuillère à café

Déroulé de la recette
Mélanger tous les ingrédients
Réserver dans un pot hermétique
« Cette quantité de mélange permet d'assaisonner environ 10kg de lobe de foie gras »

Terrine de Foie Gras

Ingrédients	Quantités	Unité
Lobe de foie gras de canard déveiné	500	g
Mélange de sel épice	10	g
Alcool Porto ou Armagnac (Facultatif)	3	cl

Déroulé de la recette

La veille :

- Laisser le foie gras à température ambiante pendant une à deux heures pour l'assouplir.
- Ôter le foie gras de son emballage, le mettre « à plat », l'assaisonner sur toutes les faces, l'asperger de l'alcool de votre choix (facultatif) et laisser mariner pendant une nuit au réfrigérateur dans un film alimentaire bien hermétique.

Le jour même :

- Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).
- Disposer le foie gras dans une terrine en le tassant bien et couvrir.
- Préparer un bain-marie à 70 degrés, y placer la terrine et enfourner dans le four préchauffé pendant 30 à 40 minutes en surveillant la cuisson.
- Sortir la terrine du four et de son bain-marie, puis laisser refroidir 2 à 3 heures à température ambiante en plaçant une plaque lestée de poids sur le dessus de la terrine pour tasser le foie.
- Ôter la plaque, remettre le couvercle et mettre au réfrigérateur.

Conseil avant de réaliser les sucettes :

- Réserver la terrine au frais 3 à 4 jours avant de réaliser vos sucettes de Foie Gras de Canard.

Réalisation du glaçage cassis

Ingrédients	Quantités	Unité
Purée cassis	100	g
Sucre semoule	30	g
Pectine	3,4	g
Déroulé de la recette		

Montage des Sucettes Foie Gras (5 sucettes de foie gras)

Ingrédients	Quantités	Unité
Pistache hachée	10	g
Déroulé du montage		
<ul style="list-style-type: none"> - Démouler la terrine de foie gras - Tailler des tranches de 2 cm d'épaisseur - Dans les tranches tailler des cubes de 2cm de côté - Piquer les cubes sur un bâton - Tremper le dessus de la sucette dans le glaçage aux fruits, puis dans les éclats de pistache - Dresser à votre convenance. 		