

# FOIE GRAS MARBRE A L'ARTICHAUT

## Gelée d'olives noires

Recette pour 10 personnes

### **Ingrédients :**

2 Lobes de foie gras de canard (env. 500 g), 14 g de sel fin, 4 g de sel nitré  
4 g de poivre blanc moulu, 1 pincée de sucre  
160 g de Porto blanc 100 g d'olives noires, 8 artichauts, 5 feuilles de brick  
300 g de coulis d'olives noires  
4 feuilles de gélatine 200 blooms, trempées et pressées, soit 8 g

### **Purée d'artichaut**

1 oignon rosé ciselé, de Roscoff, sel, poivre, huile d'olive  
4 fonds d'artichauts, camus, cuits, 500 g de lait

### **Préparation**

Déveiner les lobes de foie gras, les étaler sur une plaque, les assaisonner avec sels, poivre et sucre, puis ajouter le porto blanc

Laisser mariner ainsi au froid pendant 18 à 24 heures

Dénoyauter, déshydrater les olives noires (dans un déshydratateur pendant 6 heures et les mixer en poudre.

Réserver

Cuire les artichauts dans un four vapeur à 100 °C pendant une heure

Enlever les feuilles, les tourner, puis tailler le cœur en fines lamelles à l'aide d'une mandoline

A l'aide de tubes inox, réaliser des cylindres de feuilles de brick de 2 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur

Les cuire jusqu'à coloration dans un four à 180 °C

### Montage

Dans une terrine rectangulaire, 20 x20x5 cm, monter un millefeuille : foie gras et poudre d'olives noires

Au centre, disposer les lamelles d'artichauts et terminer par une couche de poudre d'olives noires

### Cuisson

Cuire la terrine dans un bain-marie à 85 °C, jusqu' à l'obtention d'une température à cœur de 58

Laisser reposer au froid pendant 24 heures environ.

### Gelée d'olives noires

Chauffer le coulis d'olives noires, ajouter la gélatine et couler aussitôt sur le dessus du foie gras.

Faire prendre au froid.

### Purée d'artichaut

Dans un rondou, suer l'oignon ciselé avec de l'huile d'olive, ajouter les gonds d'artichauts cuits, couvrir avec le lait et cuire à feu moyen pendant 10 mn environ  
Mixer dans un Thermomix à 60 °, puis assaisonne.

### Finition et présentation

Démouler le foie gras marbré et le trancher

Dans une assiette, dresser le foie gras marbré, disposer les cylindres de feuille de brick et les garnir avec la purée d'artichaut

**Décor** : poudre d'olives noires séchées, chips d'artichaut camus, herbes.