

TERRINE DE FOIE GRAS

Chou-châtaignes

Recette pour 10 personnes _____ Préparation : 1h 20 mn sur 2 jours

Ingrédients :

500 g de foie de canard mi-cuit, 24 châtaignes rôties (en conserve)
1 chou vert frisé, 100 g de truffes noires taillées en lamelles
10 g de truffe noire taillée en bâtonnets, ½ céleri-rave, 1 échalote hachée
½ bouillon de volaille bien clair, 4 g d'agar agar, Vinaigrette, Porto blanc (facultatif), Film alimentaire

Progression

La veille :

Mettre à bouillir un faitout d'eau légèrement salée

Séparer les feuilles de chou frisé, les blanchir dans l'eau bouillante. Juste après cuisson, les refroidir dans l'eau glacée. Égoutter et éponger sur un linge, réserver. Étaler une feuille de film alimentaire dans le creux d'une terrine. Recouvrir l'intérieur avec les feuilles de chou épaisses, disposer des tranches de foie gras de 1 cm d'épaisseur au fond du moule. Ajouter alternativement les lamelles de truffes, châtaignes entières et les feuilles de chou, remplir la terrine. Mettre à chauffer le bouillon de volaille clair, ajouter le porto blanc, l'agar agar mettre à bouillir à nouveau, vérifier l'assaisonnement

Le lendemain :

Tailler le céleri-rave cru en petits bâtonnets, ajouter la truffe, la vinaigrette et l'échalote finement hachée. Vérifier l'assaisonnement. Démouler la terrine. Plonger la lame d'un couteau dans l'eau chaude. L'essuyer avant de tailler des tranches de 2 cm d'épaisseur

COQUILLAGES HUITRES

En gelée de coing

Recette pour 4 personnes

Préparation 30 mn

Ingrédients :

16 huîtres fines de claires n° 2

Coing :

1 coing, 50 cl d'eau, 200 g de sucre, 1 citron

Gelée :

1 l de jus de coings, 4 g agar agar, 1 pomme Granny Smith, 1 citron

Garniture :

4 tranches de pain, 20 g de beurre d'algues (demander à votre poissonnier)

Dressage :

100 g de gros sel, de Guérande, 5g de fleur de sel, 1 brindille de cerfeuil

Progression

Préparation des huîtres :

Ouvrir les huîtres, séparer l'eau des coquillages et mollusques

Porter cette eau à ébullition et y pocher les huîtres 20 à 30 secondes de façon à ce qu'elles restent moelleuses

Réserver chaque huître sur du papier absorbant.

Cuisson du coing :

Éplucher le coing, le citronner

Mette à bouillir l'eau, le sucre et le jus de citron et y cuire tout doucement le coing durant 20 mn environ.

Gelée :

Mettre à chauffer le jus de coing pour le clarifier

Le faire bouillir 2 minutes avant d'ajouter 4g de d'agar agar, réserver

Tailler le coing au sirop et la pomme verte en brunoise, citronner et réserver.

Garniture :

Tailler de fines tranches de pain (2mm d'épaisseur), mettre à toaster sous le gril du four n

Tartiner avec la poudre d'algues.

Préparation des coquilles :

Disposer les coquilles d'huîtres sur du gros sel, déposer les huîtres à l'intérieur des coquilles

Napper avec la gelée sur le dessus, réserver au frais.

Finition :

Sortir les huîtres, poser le croûton sur le côté de la coquille

Finir en ajoutant une cuillerée à café de pomme verte et de coing taillés en brunoise, décorer de feuilles de cerfeuil et arroser de quelques gouttes de citron.