

« CROUSTI DE FOIE GRAS AUX NOIX, GELEE DE VIN JAUNE ET POMME CHARLOTTE AUX MORILLES »

*Recette de Benjamin BARRERE
Lauréat du Challenge Foie Gras
organisé par le CIFOG en octobre 2007*

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les « crousti » :

- 400 g de Foie Gras entier mi-cuit prêt à consommer,
- 1 paquet de feuilles de brick,
- 200 g de noix concassées,
- 2 jaunes d'œufs,
- huile de noix,
- fleur de sel

Gelée de vin jaune :

- 15 cl de vin jaune,
- 1 feuille de gélatine ½ (3g)

Pommes charlotte :

- 6 pommes de terre moyennes,
- 1 kg de beurre,
- 3 feuilles de laurier,
- brins de ciboulette,
- sel, poivre en grains

Crème de morilles :

- 50 g de morilles sèches,
- 2 pommes de terre moyennes,
- 20 cl de crème liquide,
- 5 cl d'huile d'olive,
- 20 g de beurre,
- 2 échalotes,
- 5 cl de vin jaune,
- sel, poivre du moulin



Aliments conservés

- Légumes appertisés et surgelés
- Conserves de fruits, compotes, et confitures
- Conserves de poissons
- Semi-conserves d'anchois
- Plats cuisinés appertisés
- Foie gras et dérivés
- Escargots préparés
- Champignons appertisés et séchés
- Truffes conservées

La FIAC est membre d'ADEPALE Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés

ADISUR
Surimi

FIAC
Aliments Conservés

FACT
Charcuteries - Salaisons
Traiteurs

PFED
Produits à base de Fruits,
sucres et Dérivés

STF
Saumon et Truite Fumés

SYNAFAP
Produits Traiteurs Frais

SYNDEPAL
Produits Alimentaires
Déshydratés

Progression :

Gelée de vin jaune.

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Porter le vin jaune à frémissement. Hors du feu, y mettre la gélatine essorée à dissoudre. Couler la gelée dans un ramequin sur ½ cm d'épaisseur. Entreposer au réfrigérateur.

Pommes charlotte.

Peler les pommes de terre. Les découper en cylindre avec un emporte-pièce cylindrique de 4 cm de haut. Creuser l'intérieur avec une cuillère à pommes parisiennes.

Faire fondre le beurre avec le laurier, une pincée de sel et quelques grains de poivre noir. Plonger les pommes de terre dans le beurre, les cuire jusqu'à ce que la pointe d'un couteau y pénètre, sans forcer. Les retirer délicatement et les déposer sur leur base sur une plaque.

Crème de morilles.

Faire tremper les morilles dans de l'eau tiède. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Les peler, les écraser avec l'huile d'olive, du sel, du poivre. Faire revenir les échalotes ciselées dans une noix de beurre. Ajouter les morilles égouttées, pressées pour enlever l'eau et grossièrement hachées. Verser le vin, laisser réduire, ajouter la crème et réduire à nouveau de 2/3. Mélanger les morilles avec l'écrasée de pommes de terre. Rectifier l'assaisonnement. En remplir les pommes de terre évidées et garder au chaud.

Pour les crousti.

Découper à l'emporte-pièce 18 triangles de Foie Gras de ½ cm d'épaisseur. Les réserver au frais. Couper 48 triangles dans les feuilles de bricks. Etaler la moitié des triangles sur une plaque de cuisson. Les badigeonner de jaune d'oeuf détendu d'un peu d'eau. Couvrir des triangles restants. Parsemer de noix concassées. Les glisser dans le four préchauffé à 180°C. Couvrir d'une deuxième plaque pour les empêcher de gondoler. Laisser colorer uniformément.

Montage :

Démouler et couper la gelée en cubes. Au pinceau, badigeonner les triangles de Foie Gras d'huile de noix. Parsemer d'un peu de fleur de sel. Disposer les triangles de Foie et de bricks en les décalant légèrement sur les assiettes. Ajouter une pomme de terre farcie de morilles. Y piquer des tiges de ciboulette. Ajouter 5 cubes de gelée par assiette et servir.