

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD COINGS FONDANTS ET TUILES AUX SAVEURS DE PAIN D'ÉPICES

pour 6 personnes

PAR CHARLES COULOMBEAU

ASSAISONNEMENT FOIE GRAS

Mélanger tous les ingrédients ensemble

130g Sel

20g Sucre

25g Poivre blanc moulu

20g 4 épices

Assaisonner uniformément les lobes de foie gras avec l'alcool et 20g du mélange d'épices. Laisser mariner au frigo pendant une heure.

Colorer les foies dans une poêle chaude afin d'obtenir une belle coloration sur toute la surface des lobes.

Déposer les lobes dans un plat allant au four et les cuire à 70 degrés pendant 15mn, au terme de la cuisson le foie gras doit avoir rendu un peu de sa graisse et toujours avoir une texture ferme sous le doigt.

Déposer une couche de papier film dans le fond d'une terrine et y presser le foie gras en chassant l'air au maximum. Laisser reposer la terrine pendant au moins 24h au frigo avec un poids dessus.

TERRINE

Lobes de Foie Gras de canard d'environ

500g chacun, éveinés

Cognac / Calvados

COINGS Pochés

3 Coings

1,5L Eau

300g Sucre

2 Sachet de thé Marco Polo

Faire bouillir l'eau et le sucre ensemble. Sortir du feu et y infuser les deux sachets de thé pendant 15mn. Retirer les sachets de thé, remettre sur feu doux et y pocher les coings épluchés et taillés en deux pendant environ une heure.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, celui-ci doit traverser le fruit sans résistance.

Laisser les fruits cuits dans le sirop toute la nuit, cela ne fera que renforcer le goût du sirop. Le lendemain tailler les coings à la forme souhaitée.

GELÉE DE COING

100g Vinaigre balsamique noir

3g Agar-agar

1 feuille de gélatine

Peser le sirop, y ajouter le vinaigre balsamique noir et porter à frémissement. Y ajouter

l'agar agar en pluie fine. Cuire l'agar agar pendant environ deux minutes à frémissement. Couper le feu et y dissoudre la gélatine préalablement ramollie dans

l'eau glacée. Passer ensuite à la passoire.

Couler le liquide toujours chaud dans une assiette avec rebord. Laisser refroidir à l'air

libre. Une fois froide le coulis sera gélifié et pourra être découpé à la forme de la tranche de foie gras puis posé dessus.

Ajouter le jus d'orange et les zestes râpés à la microplane. Ajouter le beurre fondu puis les épices. Laisser reposer au frigo toute la nuit.

Le lendemain étaler finement sur un papier sulfurisé et cuire au four à 180 degrés pendant 6mn.

Lorsque la tuile commence à refroidir, la faire glisser et lui donner la forme désirée.

DÉCOR

120g Sucre

35g Farine

60g jus d'orange + zeste

60g Beurre fondu

1 pincée d'épices à pain d'épice