

Atelier cuisine du 3 décembre 2016

Réductions apéritives autour du foie gras

Verrines de mousse au foie gras et son confit d'oignons

Ingrédients :

- 180g de foie gras cuit
- 20 cl de crème entière
- Du potimarron
- Des croûtons de pain
- Quelques cerneaux de noix

Confit d'oignon :

- 6 oignons
- 20 cl de vin rouge
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre
- Assaisonnement sel, poivre

Pour réaliser le confit, émincez les oignons et les mettre à suer dans une casserole avec 20 g de beurre, puis ajouter les 50 g de sucre et caraméliser légèrement (cuisson à feu doux). Déglacer avec les 5 cl de vinaigre balsamique, puis ajouter les 20 cl de vin rouge et laisser cuire pour réduire. Assaisonnement selon votre goût sel et poivre.

Ensuite mettre un peu de beurre dans une casserole et y mettre le potimarron détaillé en petits dés. Ajouter l'assaisonnement sel, poivre, thym (facultatif) et une pincée de sucre et laisser cuire à petit feu en veillant à ce que le potiron reste un peu ferme.

Pendant ce temps, mettre dans une casserole les 20 cl de crème entière liquide et le foie gras cuit. Porter à ébullition et laisser cuire 5 à 10 mn. Mixer le mélange, laisser refroidir et réserver au frais.

Quand le mélange est bien refroidi, le monter au batteur ou monter seulement la moitié et incorporer le reste à la préparation montée. Détendre avec un peu de crème

Montage des verrines : disposer des petits dés de potimarron (cuits, mais fermes) dans le fond des verrines, puis quelques petits croûtons. Prendre une poche à douille et mettre le mélange crème, foie gras refroidi par-dessus.

Ensuite, mettre du confit d'oignons et quelques dés de potimarron, puis à nouveau le mélange de la poche à douille, du confit d'oignons s'il en reste et des cerneaux de noix

➤ Les dés de potimarron peuvent être remplacés par des dés de pommes, de butternut ...



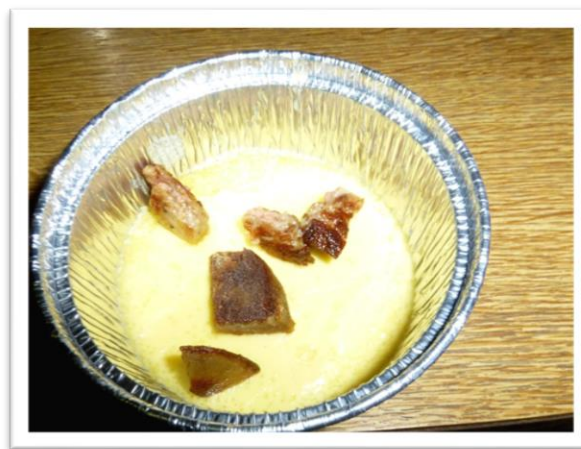
Crème brûlée au foie gras

Ingrédients : quantité pour une vingtaine de ramequins

- 50 cl de crème entière liquide
- 50 cl de lait
- 8 à 10 jaunes d'œuf + un peu de sucre (facultatif)
- 200 à 220 g de foie gras cru à travailler très froid
- Un peu de miel (facultatif, selon vos goûts)
- 5 à 10 cl de vin blanc liquoreux (facultatif)

Séparer les jaunes d'œuf des blancs. Batre légèrement les jaunes pour les blanchir. On peut y ajouter un peu de sucre selon les goûts.

Dans une casserole mettre le lait, la crème et le foie gras à cuire pendant 5 à 10 mn. Mixer le tout. Ecumer le mélange à l'aide d'une cuillère ou mieux d'une écumoire. Laisser refroidir un peu et verser sur les jaunes d'œuf blanchis et mélanger. On ajoute le vin blanc liquoreux éventuellement, l'assaisonnement sel et poivre et un peu de miel. Remplir des petits ramequins en alu ou autre avec la préparation et cuire dans un four à 90° ou 100° pendant environ 45 mn en surveillant la cuisson. Mettre au frais.



➤ Les crèmes brûlées peuvent être réalisées le matin pour un apéro le soir.

Quand les crèmes sont bien refroidies, les brûler au chalumeau avec un peu de sucre roux. Pour la déco, détailler des petites escalopes de foie gras cru, les rouler dans la farine et les poêler dans une poêle bien chaude.

Assaisonner, couper les petites escalopes en petits morceaux et les disposer sur les crèmes brûlées.

Bouchées au foie gras

Ingrédients :

- 100 g de spéculos
- 100 g de foie gras cuit dont un peu détaillé en petites lamelles
- 3 œufs
- Un peu de crème entière (pm= petite mesure ou pour mémoire)
- Un peu de farine
-

Faire les fonds de pâte en mixant les 100 g de spéculos, 30 g de foie gras, 1 jaune d'œuf et un peu de farine et garnir les moules (barquettes ou moules à tarte) avec cette pâte.

Mixer 40 g de foie gras, 2 jaunes d'œuf et un peu de crème (pm)

Monter les 2 blancs en neige et les incorporer progressivement à la spatule au mélange (jaunes d'œuf, foie gras, crème). Assaisonner et remplir la poche à douille et disposer sur les fonds de pâte garnis des lamelles de foie gras.

Cuire au four à 200° pendant 10 mn environ en surveillant la cuisson

Démouler les bouchées et déguster.



Avant cuisson au four



Après cuisson

Œufs brouillés au foie gras

Nombre d'œufs selon nombre de personnes

Un peu de foie gras cuit

Un peu de crème et de beurre

Assaisonnement sel, poivre, thym (facultatif)

Utiliser une casserole à fond épais pour faire les œufs brouillés.

Mélanger le beurre fondu et les œufs en commençant à froid et ensuite sur un feu doux mélanger à la spatule sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe. Assaisonner (sel, poivre, thym) et ajouter un peu de crème et le foie gras coupé en petits morceaux.

Présenter dans les œufs qui auront été toqués et blanchis sur un lit de foin



✂ Bonne dégustation et à bientôt pour une blanquette de la mer