Christian LHERM

Entrées chaudes à la viande

Escalope de foie gras en kadaïf, suprêmes d'oranges et tartelette de kumquat confit

2h05	50 min	1h15	0	964
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation des kumquats confits

1. Faire une incision en croix sur une extrémité des kumquats.
2. Plonger les kumquats dans une casserole remplie d'eau froide et porter à ébullition. Une fois à ébullition, les égoutter et laisser refroidir. Recommencer l'opération.
3. Mettre les fruits et le sucre dans une casserole, couvrir d'eau froide. Faire chauffer sur feu moyen et porter à ébullition.
4. Puis laisser cuire sur feu doux pendant environ 30 minutes à 1 heure, le temps que le sirop devienne épais. Egoutter les kumquats sur une grille et laisser refroidir.
5. Couper en deux et retirer les pépins. Réserver six demi-kumquats par tartelette et deux demi-kumquat par foie gras dans un saladier. Le reste servira pour le coulis.

Étape 2

Préparation du foie gras en kadaïf

1. Verser le beurre clarifié dans un bol, faire tremper le kadaïf. Ainsi, il sera plus facile à manipuler.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le foie gras en kadaïf

- 4 **Escalope(s) de foie gras de canard**
- 200 g **Kadaïf**
- 50 ml **Beurre clarifié (ghee)**
- 1 **Sel**
- 1 g **Poivre**

Ingrédients pour la tartelette de kumquat confit

- 80 g **Farine**
- 40 g **Beurre**
- 40 g **Sucre glace**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour les kumquats

- 25 **Kumquat(s)**

2. Faire chauffer une poêle anti-adhésive sans matière grasse.
3. Couper chaque escalope de foie gras en deux, les assaisonner de sel et de poivre.
4. Poêler brièvement les morceaux de foie gras dans la poêle bien chaude.
5. Lorsque le foie gras est coloré, débarrasser dans une assiette et faire une entaille en portefeuille dans chaque morceau dans l'épaisseur.
6. Garnir chaque morceau de foie gras de deux demi-kumcats confits puis les refermer. Réserver sur une assiette.
7. Rouler les escalopes en forme de boudin en les enfermant dans du film alimentaire.
8. Réserver au réfrigérateur pendant une quinzaine de minutes pour que la forme de boudin se tienne.
9. Dérouler le kadaïf sur une planche à découper puis enrouler chaque boudin de foie gras dedans.
10. Réserver les escalopes de foie gras en kadaïf sur une assiette, placer au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation de la pâte sablée

1. Dans un saladier, verser la farine, le sucre et une pincée de sel. Mélanger avec un fouet.
2. Ajouter le beurre devenu pommade coupé en morceaux. Mélanger en frottant le beurre entre les mains.
3. Il faut mélanger rapidement la pâte pour ne pas chauffer le beurre.
4. Lorsque la pâte est sablée, faire un puits au centre et ajouter le jaune d'oeuf. Ajouter un peu d'eau si la pâte est trop sèche.
5. Mélanger à la main, récupérer les ingrédients collés aux parois du saladier avec une maryse puis former une boule avec la pâte.
6. Attention à ne pas trop travailler la pâte pour ne pas la rendre élastique.
7. Envelopper la boule de pâte dans du film alimentaire, réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étape 4

Réalisation du coulis de kumquat

1. Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
2. Verser les kumquats pour le coulis de kumquat dans un blender avec le sirop de cuisson restant, mixer pour obtenir une texture lisse et homogène.
3. Remettre le coulis dans la casserole et ajouter du beurre. Mélanger vivement avec une cuillère en bois.
4. Débarrasser le coulis dans un chinois placé au dessus d'un bol, le tamiser à l'aide d'une cuillère. Réserver au réfrigérateur.

Ingrédients pour le sirop de kumquat

200 g **Sucre semoule**
20 cl **Eau**

Ingrédients pour le coulis de kumquats

10 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

2 **Orange(s)**
20 g **Grains de maïs**
5 g **Beurre**
1 **Groseilles**
1 **Persil plat**
1 **Thym**

Étape 5

Cuisson et montage des tartelettes

1. Sortir la pâte du réfrigérateur et fariner le plan de travail.
2. Poser la pâte, l'aplatir avec le rouleau à pâtisserie.
3. A l'aide d'un couteau éminceur, tailler la pâte en rectangles assez fins et longs.
4. Recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé. Avec une spatule, déposer les morceaux de pâte dessus.
5. Enfourner pendant 10 à 15 minutes. Puis sortir les fonds de tarte et les laisser refroidir.

Étape 6

Finitions

1. Augmenter la température du four à 200°C (Th.7). Sortir les escalopes en kadaïf du réfrigérateur.
2. Placer les escalopes en kadaïf dans un plat, enfourner pendant 5 minutes.
3. Après ce temps, sortir le plat du four. Réserver les rouleaux sur du papier absorbant.
4. Disposer 6 demi-kumquat sur chaque tartelette, les glacer avec le coulis à l'aide d'une cuillère à soupe. Réserver.
5. A l'aide d'un couteau éminceur, couper les deux extrémités de l'orange, puis la peler en suivant sa courbure.
6. Prélever les segments avec un couteau d'office au dessus d'un saladier. Réserver.
7. Faire chauffer une sauteuse avec du beurre.
8. Lorsqu'elle est très chaude, ajouter les grains de maïs. Dès que les premiers grains éclatent, couvrir.
9. Lorsque les pop corn ont tous éclaté, débarrasser dans un saladier.

Étape 7

Dressage

1. Disposer le rouleau de kadaïf à la verticale sur une assiette, décorer éventuellement son extrémité avec un brin d'herbe.
2. Disposer une tartelette à côté, placer quelques pop corn dessus.
3. Dresser quelques suprêmes d'orange à côté, décorer d'une pointe de coulis et de groseilles. Servir.