



Entrées chaudes à la viande

Billes de foie gras au sirop de banyuls et confit



2h

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

491

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les billes de foie gras

160 g **Foie gras frais de canard**
20 g **Farine**
2 **Pomme(s) de terre**
50 cl **Huile d'arachide**

Ingrédients pour le confit de poires

2 **Poire**
20 g **Beurre doux**
1 **Cannelle en poudre**
2 c. à soupe **Miel**

Ingrédients pour le confit d'oignons

2 **Oignon(s)**
25 g **Beurre**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**

Étape 1

Préparation du confit de poires

- 1 Laver et peler les poires, ôter le cœur et les pépins et les découper en tranches assez fines.
- 2 Couper le beurre en morceaux. Les mettre dans une poêle et faire fondre sur feu vif, sans coloration.
- 3 Ajouter les tranches de poire et les saupoudrer de cannelle.
- 4 Ajouter le miel, mélanger avec une cuillère en bois et baisser le feu.
- 5 Laisser confire les poires pendant 1 heure sur feu doux, en mélangeant de temps en temps.
- 6 Une fois ce temps passé, transvaser les poires confites dans un bol et les mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 7 Transférer la purée obtenue dans un grand bol et couvrir de film alimentaire. Réserver au chaud.

Étape 2

Préparation du confit d'oignons

- 1 Éplucher les oignons avec un couteau d'office puis les

émincer avec un couteau éminceur.

- 2 Couper le beurre en morceaux, les mettre dans une poêle et faire fondre, sans coloration.
- 3 Ajouter les oignons émincés et les faire revenir sur feu doux en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 4 Ajouter le sucre, le vinaigre, l'eau et faire cuire environ 40 minutes.
- 5 Une fois les oignons fondants et le jus de cuisson réduit, saler et poivrer. Réserver le confit d'oignon au chaud.

Étape 3

Préparation de la vinaigrette

- 1 Dans un bol, verser les deux huiles et les deux vinaigres. Mélanger avec un fouet.
- 2 Saler, poivrer et fouetter légèrement pour émulsionner.
- 3 Ajouter la moutarde, fouetter puis ajouter l'eau chaude et mélanger.
- 4 Couvrir le bol avec du film alimentaire et réserver la vinaigrette.

Étape 4

Préparation du sirop de Banyuls

- 1 Verser le Banyuls dans une petite casserole et le porter à ébullition.
- 2 Dès l'ébullition, laisser réduire le Banyuls pendant environ 30 minutes sur feu moyen jusqu'à obtention d'un sirop épais.
- 3 Une fois le sirop prêt, ôter la casserole du feu, la couvrir avec un couvercle et la réserver au chaud.
- 4 Si au moment de dresser les assiettes le sirop est devenu trop épais en refroidissant, il suffit de le remettre pendant quelques secondes sur le feu pour le fluidifier à nouveau.

Étape 5

Préparation des billes de foie gras

- 1 Dans le lobe de foie gras, tailler des morceaux de 20 g et en prévoir 2 par convive.
- 2 Les fariner en les roulant légèrement pour former des billes.
- 3 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe et les couper en fines tranches dans le sens de la longueur.
- 4 Disposer les tranches de pomme de terre sur une planche à découper.
- 5 Découper et ôter les cotés arrondis des tranches de façon à obtenir des rectangles d'environ 2 cm de largeur.
- 6 Rouler ces rectangles tout autour des billes de foie gras. Compter quatre tranches par bille de façon à en couvrir tous les cotés.

Fermer les tranches de pommes de terre autour de

4 cl **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la mâche

160 g **Mâche**

Ingrédients pour la vinaigrette

2 c. à soupe **Huile de colza**
1 c. à soupe **Huile de noix**
1 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
1 c. à soupe **Vinaigre de vin**
30 g **Moutarde**
10 cl **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le sirop

20 cl **Vin doux naturel**

- 7 chaque bille en les piquant avec un petit pic en bois.
- 8 Disposer les billes de fois gras sur une assiette plate et les réserver au réfrigérateur.
- 9 Verser l'huile d'arachide dans la friteuse et la faire chauffer.
- 10 Plonger délicatement les billes de fois gras dans l'huile bouillante, faire frire pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 11 Une fois dorées, sortir les billes de fois gras de l'huile et les égoutter sur du papier absorbant pour éliminer l'excédent d'huile.

Étape 6

Dressage et finition

- 1 Disposer la mâche au centre des assiettes.
- 2 Avec deux cuillères à café, préparer deux quenelles de confit de poire tiède par convive et les disposer délicatement sur les deux extrémités de l'assiette.
- 3 Sur les deux autres extrémités libres, faire deux lits de confit d'oignons.
- 4 A l'aide d'une cuillère à café, faire un cordon de sirop de Banyuls tout autour des assiettes, en passant sur le confit d'oignons et le confit de poires.
- 5 Disposer les billes de foie gras sur les lits de confit d'oignons.
- 6 Assaisonner la salade de vinaigrette et servir aussitôt.