

*A base de viande*

# Foie gras mi-cuit et pesto de fanes de radis



<b>72h34</b>	<b>30 min</b>	<b>4 min</b>	<b>72h</b>	<b>492</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

400 g **Foie gras cru**  
 1 botte(s) **Radis**  
 1 **Noisette(s) entière(s)**  
 1 **Huile d'olive**  
 1 **Huile d'amande**  
 1 **Vinaigre de cidre**  
 1 **Poivre**  
 1 **Sel**  
 1 **Glaçon(s)**

## Étape 1

### Préparation du foie gras

- 1 Dérouler du film alimentaire sur le plan de travail et y déposer le foie gras.
- 2 Le foie gras est constitué de deux lobes. Écarter les deux lobes et suivre les veines afin de les retirer.
- 3 Il est important de réaliser cette opération à température ambiante afin d'avoir un foie gras malléable.
- 4 Enlever les nerfs. Saler et poivrer le foie gras. Reconstituer le foie gras et le refermer avec le film alimentaire en formant un boudin.
- 5 Ajouter une autre couche de film alimentaire puis un couche de papier aluminium afin de protéger le foie gras durant la cuisson.

## Étape 2

### Cuisson du foie gras

- 1 Faire chauffer de l'eau dans une casserole. Quand l'eau bout, immerger le foie gras en appuyant sur le boudin avec une écumoire pour qu'il reste au fond. Laisser cuire 4 minutes.

Préparer un saladier d'eau glacée et au bout des 4

2 Préparer un saladier à eau glacée et au bout des 10

minutes y transvaser le foie gras.

3 Quand le foie gras est bien refroidi, le sortir et réserver au réfrigérateur durant 3 à 4 jours.

### Étape 3

#### Préparation du pesto

1 Prendre les fanes de radis et les mettre dans le bol du mixeur. Broyer finement.

2 Ajouter les noisettes, du sel et mixer à nouveau. Incorporer l'huile d'olive petit à petit en la versant en filet.

3 Attention à ne pas trop mixer, l'huile pourrait s'émulsionner et changer la texture du pesto.

4 A l'aide d'une maryse, racler les bords du bol pour rassembler le pesto afin que le tout soit bien mélangé. Mixer à nouveau.

5 Débarrasser le contenu du mixeur dans un bol puis goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin. Ajouter le vinaigre de cidre. Filmer et réserver au réfrigérateur.

### Étape 4

#### Préparation des radis

1 Sortir le foie gras et le laisser à température ambiante. Retirer les queues et les racines des radis préalablement lavés à l'aide d'un couteau d'office.

2 A l'aide d'une mandoline, couper finement les radis.

### Étape 5

#### Dressage

1 Retirer le papier aluminium entourant le foie gras et laisser le film autour pour la découpe.

2 Tremper la lame d'un couteau éminceur dans un récipient d'eau tiède pour faciliter la découpe.

3 Découper l'extrémité du foie gras à ne pas conserver puis tailler des tranches d'environ 1cm. Compter environ 2 tranches par personnes.

4 Retirer le film plastique. Découper les rondelles de foie gras en deux et les disposer à la verticale sur l'assiette de dressage.

5 Parsemer le foie gras de rondelles de radis et disposer un radis entier pour décorer.

6 Prendre le bol de pesto, mélanger et dessiner une ligne de pesto sur l'assiette. Verser un trait d'huile d'amande sur le foie gras. Servir de suite.