

*A base de viande*

# Dodine de foie gras de canard aux poires, aux quatres épices et au muscat de samos


**82h15**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**1h15**

CUISSON

**80h**

REPOS

**488**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le foie gras**

400 g **Foie gras cru**  
 1 **Poire**  
 5 g **Sel**  
 1.5 g **Poivre**  
 1.5 g **Sucre semoule**  
 1 g **Quatre-épices**  
 1 c. à soupe **Muscat**  
 1 trait **Huile d'olive**

**Ingrédients pour le chutney**

0.5 **Oignon(s)**  
 2 **Poire**  
 1 **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**  
 10 cl **Vinaigre d'alcool blanc**  
 1 pincée(s) **Quatre-épices**  
 1 trait **Huile d'olive**

**Étape 1**

## Marinage du foie gras

- 1 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la planche puis déposer le foie gras.
- 2 L'ouvrir complètement en le pressant du bout des doigts pour l'étaler légèrement et s'assurer qu'il a bien été préparé, qu'il ne reste plus de grosses veines.
- 3 Mélanger ensemble de façon homogène les quantités de sel, de poivre, de sucre et de quatre-épices, puis en assaisonner toutes les faces du foie gras.
- 4 Ajouter le muscat. Déposer le foie gras dans une plaque à débarrasser, filmer au contact et laisser reposer pendant 8 heures au réfrigérateur.

**Étape 2**

## Préparation de la poire pour la dodine

- 1 Laver puis éplucher la poire. La tailler en bâtonnets d'environ 1 cm sur 1 cm avec un couteau d'office.
- 2 Mettre une poêle à chauffer avec un petit filet d'huile d'olive.

Lorsque l'huile est chaude, faire sauter les morceaux de

- 3 poires rapidement pour leur faire cracher leur eau.
- 4 Il est possible d'ajouter un peu de quatre-épices au moment de poêler les poires.
- 5 Débarrasser les bâtonnets de poire sur assiette, les laisser tiédir puis les mettre à refroidir au réfrigérateur.

### Étape 3

#### Préparation du chutney

- 1 Éplucher l'oignon avec un couteau d'office et le rincer.
- 2 Le ciseler finement et le réserver dans un ramequin.
- 3 Laver et éplucher les poires puis les tailler en petits dés de 0,5 cm sur 0,5 cm environ.
- 4 Réserver le tout dans un saladier.
- 5 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la planche, déposer la betterave et la découper de la même taille que la poire.
- 6 La feuille de papier sulfurisé évite de salir la planche afin qu'elle ne prenne pas la couleur de la betterave.
- 7 Réserver également dans le même saladier que les poires.
- 8 Mettre une casserole à chauffer avec un petit filet d'huile d'olive. Faire suer sans coloration l'oignon ciselé.
- 9 Après une minute, ajouter les dés de poires et de betteraves.
- 10 Les faire revenir pendant 1 minute, déglacer au vinaigre blanc et laisser réduire.
- 11 Assaisonner avec le quatre-épices, couvrir la casserole puis laisser compoter sur feu doux pendant 1 heure.
- 12 Veiller à remuer régulièrement pour être sûr que la préparation n'accroche pas.
- 13 En fin de cuisson, débarrasser le chutney dans un saladier, le filmer au contact et le laisser refroidir. Puis le réserver au réfrigérateur.

### Étape 4

#### Préparation du foie gras

- 1 Mettre une grande marmite d'eau à bouillir.
- 2 Tendrer un film sur le plan de travail et déposer le foie gras bien à plat.
- 3 Déposer les bâtonnets de poire sur le foie gras en prenant soin de bien les centrer.
- 4 Rouler le foie gras avec le film afin de lui donner sa forme de dodine d'environ 5 ou 6 cm de diamètre en le serrant bien. Faire des nœuds aux extrémités avec le film restant.
- 5 Répéter l'opération deux ou trois fois afin d'augmenter l'épaisseur de film pour protéger le foie gras.
- 6 Lorsque l'eau arrive à ébullition, baisser le feu au minimum juste pour la maintenir tiède.
- 7 Lorsqu'il n'y a plus aucune bulle dans l'eau de la marmite, mettre la dodine de foie gras et la pocher

pendant 10 minutes.

- 8** Attention à ne surtout pas manipuler la dodine avec une écumoire, une fourchette ou un autre ustensile qui risquerait de percer le film.
- 9** Préparer un saladier d'eau froide assez grand pour pouvoir y mettre la dodine.
- 10** A la fin de la cuisson, récupérer la dodine par une des extrémités et la plonger dans le saladier.
- 11** La mettre dans un saladier va lui permettre de garder sa forme arrondie.
- 12** Placer le saladier au réfrigérateur et laisser le foie gras durcir pendant trois jours minimum.

## **Étape 5**

### Dressage

- 1** Prendre la dodine de foie gras et retirer le papier film tout autour.
- 2** Avec la lame d'un couteau d'office trempée dans l'eau chaude, tailler des tranches d'environ 1,5 cm et en déposer deux par assiette.
- 3** Dresser à côté le chutney en réalisant une quenelle avec deux cuillères à soupe.
- 4** Accompagner le foie gras d'un mesclun de salade par exemple.