

*Entrées froides à la viande*

# Cigare de foie gras fumé au pain d'épices, chutney de poires



**52h**   **20 min**   **3h40**   **48h**   **686**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la préparation

500 g **Poire**  
10 g **Beurre**  
25 ml **Vinaigre de riz**  
5 g **Quatre-épices**

### Ingrédients pour la terrine

400 g **Foie gras cru**  
1 g **Sucre semoule**  
12 g **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le pain d'épices

150 g **Pain d'épices**

## Étape 1

Confection de la terrine

- 1 Assaisonner le foie gras avec du sel, du poivre et le sucre.
- 2 Mettre le foie gras à fumer avec de la sciure de bois pendant 10 minutes dans un fumoir.
- 3 Après ce temps, placer le foie gras dans la terrine.
- 4 Placer la terrine dans un grand faitout.
- 5 Ajouter de l'eau autour de la terrine pour réaliser une cuisson au bain marie.
- 6 Cuire sur feu moyen, jusqu'à ce que la température atteigne 56°C à cœur. Vérifier avec un thermomètre de cuisson.
- 7 Réserver pendant 48 heures au réfrigérateur.

## Étape 2

Confection de la chapelure de pain d'épices

- 1 Préchauffer le four à 80°C (Th.3). Emitter le pain d'épices au-dessus du bol du mixeur, mixer.
- 2 Répartir le pain d'épices mixé sur une plaque de four

recouverte de papier sulfurisé.

- 3 Enfournier à 80°C (Th.3) pendant 3h30 pour que la poudre de pain d'épices sèche.
- 4 Sortir la plaque du four, mixer à nouveau le pain d'épices pour obtenir une chapelure lisse. Réserver sur une assiette.

### Étape 3

#### Réalisation du chutney de poires

- 1 Éplucher les poires avec un économe, les couper en petits cubes avec un couteau éminceur.
- 2 Faire chauffer une poêle avec le beurre sur feu vif. Ajouter le mélange de quatre épices.
- 3 Lorsque le beurre commence à frémir, ajouter les dés de poires. Les faire revenir sans coloration en remuant avec une cuillère en bois.
- 4 Une fois les poires cuites, déglacer au vinaigre de riz.
- 5 Dresser dans des verrines à l'aide d'une cuillère à café. Réserver.

### Étape 4

#### Confection des cigares de foie gras

- 1 Démouler la terrine sur une planche à découper.
- 2 Passer la lame d'un couteau éminceur sous l'eau chaude. L'essuyer et couper la terrine en autant de bandes que de convives.
- 3 Rouler les morceaux de foie gras dans la chapelure de pain d'épices jusqu'à l'obtention d'une forme de cigare. Réserver.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Dresser le cigare de foie gras sur une assiette, disposer la verrine de chutney à côté.
- 2 Accompagner éventuellement d'une brioche au beurre individuelle toastée.