

A base de viande

Foie gras façon opéra, gelée de porto et chutney de figues



27h05 **1h** **2h05** **24h** **541**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le foie gras

500 g **Foie gras frais de canard**
 5 g **Sel**
 3 g **Poivre**
 2 g **Sucre semoule**
 1 c. à soupe **Porto**
 1 **Quatre-épices**

Ingrédients pour la gelée au porto

75 ml **Vin rouge**
 50 ml **Porto**
 25 g **Sucre semoule**
 1 **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le chutney de figues

5 **Figue fraîche**
 20 g **Sucre semoule**
 1 c. à soupe **Porto**

Étape 1

Préparation du foie gras

- 1 Séparer le lobe de foie gras, puis enlever les veines en essayant de garder de gros morceaux.
- 2 Mélanger le sel, le poivre, le sucre, le quatre-épices dans un saladier puis verser le porto.
- 3 Déposer le foie gras, filmer et le laisser mariner pendant toute une nuit au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson du foie gras

- 1 Préchauffer le four à 90°C (Th.3).
- 2 Sortir ensuite le foie gras du réfrigérateur et ôter le film.
- 3 Mouler le foie gras mariné dans une terrine, la déposer sur une plaque de four.
- 4 Verser de l'eau sur la plaque à mi-hauteur du moule, enfourner pendant 1h30.
- 5 Sortir la terrine du four, laisser refroidir. Déposer un torchon propre sur la terrine et mettre un poids dessus.
- 6 Réserver la terrine sous presse au réfrigérateur pendant

toute une nuit.

Étape 3

Préparation de la gelée

- 1 Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Faire caraméliser le sucre dans une casserole, le déglacer avec le porto.
- 3 Verser le vin, le faire flamber à l'aide d'un briquet.
- 4 Essorer la gélatine entre les mains puis l'incorporer, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 5 Faire refroidir dans un saladier rempli de glaçons. Puis couler sur la terrine de foie gras sur environ 0,5 cm d'épaisseur.

Étape 4

Préparation du chutney de figes

- 1 Faire chauffer une poêle avec le beurre et le sucre.
- 2 Laver puis tailler les figes en petits dés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire compoter les figes dans le mélange beurre sucre pendant 5 à 10 minutes.
- 4 Déglacer ensuite avec du porto et du vin rouge. Laisser cuire pendant 15 à 20 minutes. Ajouter la cannelle et le quatre-épices.
- 5 Ôter la poêle du feu, passer la préparation dans un robot mixeur pour la lisser.
- 6 Passer la préparation mixée dans un chinois pour ôter les grains de figue, réserver.

Étape 5

Dressage

- 1 Découper le foie gras en tranches, les déposer dans des assiettes.
- 2 Décorer chaque tranche d'une feuille d'or.
- 3 Tailler les figes en tranches fines à l'aide d'un couteau éminceur, en décorer les assiettes.
- 4 Effeuille le cerfeuil, l'aneth et le persil plat. Mettre les herbes et le shiso dans un bol. Arroser avec un peu d'huile d'olive et mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe. En déposer à côté de chaque tranche de foie gras.
- 5 Napper les assiettes de chutney de figue à l'aide d'une cuillère à café en réalisant des courbes harmonieuses, déguster.

1 c. à soupe **Vin rouge**
1 **Cannelle en poudre**
1 **Quatre-épices**
10 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

2 **Figue fraîche**
10 branche(s) **Cerfeuil**
10 branche(s) **Persil plat**
10 branche(s) **Aneth**
1 **Salade(s)**
1 **Feuille(s) d'or**
1 c. à soupe **Huile d'olive**