

Entrées froides à la viande

Foie de volaille, fine gelée au balsamique, rhubarbe, romaine et tomates séchées


50 min 20 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

586

CALORIES

Étape 1

Préparation des foies de volaille

- 1 Faire légèrement griller les foies de volaille sur un grill, ils doivent être bleus c'est-à-dire à peine cuits.
- 2 Laisser ensuite reposer les foies puis les hacher à l'aide d'un robot mixeur.
- 3 Eplucher et ciseler les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Faire chauffer une poêle avec la graisse de canard. Faire revenir les oignons ciselés sans coloration en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Verser le sucre pour faire caraméliser les oignons.
- 6 Ajouter les foies de volaille hachés, laisser cuire pendant 4 à 5 minutes.
- 7 Ôter la poêle du feu et laisser refroidir.
- 8 Mettre ensuite la préparation dans des cercles posés sur des assiettes, laisser reposer au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la gelée et de la rhubarbe

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pâté

500 g **Foie(s) de volaille**
200 g **Oignon(s)**
100 g **Graisse de canard**
60 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la gelée

70 ml **Vinaigre balsamique**
30 ml **Eau**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 branche(s) **Thym**
1 g **Agar-agar**

Ingrédients pour la rhubarbe

2 tige(s) **Rhubarbe**
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

- 1 Porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le thym et l'ail entier dans une casserole, laisser cuire pendant 3 minutes.
- 2 Ôter les fils de la rhubarbe puis la tailler en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Hors du feu, ajouter l'agar-agar dans la casserole d'eau et de vinaigre. Mélanger vivement à l'aide d'un fouet.
- 4 Verser la rhubarbe dans une autre casserole avec le sucre et un peu d'eau. Laisser cuire jusqu'à obtention d'une compotée. Puis réserver.
- 5 Passer la préparation à base d'agar-agar dans un chinois posé sur un saladier. Laisser tiédir.

10 cl **Vinaigre balsamique**
1 **Tomates séchées**
1 **Ciboulette**
1 **Laitue(s)**

Étape 3

Finition du pâté de foie de volaille

- 1 Sortir les cercles du réfrigérateur, verser la gelée encore tiède sur les foies pour créer un choc thermique.
- 2 Laisser prendre pendant quelques minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Faire réduire du vinaigre balsamique dans une casserole jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.
- 2 Ôter les cercles autour des pâtés, dresser harmonieusement des ronds de rhubarbe sur chaque assiette.
- 3 Tailler les tomates séchées, la ciboulette et la romaine en bâtonnets à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Décorer chaque pâté de bâtonnets de tomates séchées, ciboulette et romaine.
- 5 Déposer des touches de sirop de vinaigre balsamique tout autour des assiettes et servir.