Franck Marchesi-Grandi

A base de viande

Foie gras de canard à l'anguille fumée et algue nori, vinaigrette raisins et radis

37h20	12h30	40 min	24h10	476
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Marinade du foie gras

1. Parer et dénerver le foie gras à l'aide d'un couteau d'office.
2. Mettre le foie gras dans un plat creux puis répartir le sel, le poivre, le sucre et enfin le porto.
3. Filmer le plat et réserver au réfrigérateur pendant 12 heures.

Étape 2

Cuisson du foie gras

1. Préchauffer le four à 50°C (Th.1/2).
2. Sortir le foie gras du réfrigérateur, ôter le film alimentaire et déposer le foie gras mariné dans une plaque à plat.
3. Enfourner pendant 40 minutes.
4. Le foie gras doit être bleu c'est-à-dire à peine cuit, c'est pourquoi il est cuit à basse température. Pour vérifier encore plus sûrement la cuisson, utiliser un thermomètre de cuisson et ôter le foie gras du four quand la température au cœur atteint les 50°C.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le foie gras

- 1 **Foie gras frais de canard**
- 100 g **Anguille(s) fumée(s)**
- 9 g **Sel**
- 1 g **Sucre semoule**
- 2 cl **Porto**
- 1 **Feuille(s) de nori**

Ingrédients pour la salade

- 100 g **Navet**
- 100 g **Radis**
- 100 g **Raisin noir**

Ingrédients pour la vinaigrette

- 1 **Vinaigre de riz**
- 1 **Huile de tournesol**
- 1 **Sel**

5 Sortir ensuite le foie gras du four et laisser reposer 10 minutes dans la plaque.

Étape 3

Préparation du foie gras, anguille fumée et algues nori

1 Tapisser le plan de travail avec du film alimentaire puis poser l’algue nori dessus.

2 Pour faciliter l’opération, on peut utiliser un tapis à rouler les makis. Pour cela, dérouler le tapis sur le plan de travail puis déposer du film alimentaire dessus.

3 Déposer le foie gras sur l’algue et dresser l’anguille sur le foie gras.

4 Rouler le tout à l’aide du film alimentaire jusqu’à formation d’un boudin homogène, comme pour un maki.

5 Nouer les extrémités du film et entreposer au réfrigérateur pendant 24 heures.

Étape 4

Préparation de la salade et de la vinaigrette

1 Laver le radis et le navet puis les râper à l’aide d’une mandoline.

2 Tailler le raisin en segments harmonieux à l’aide d’un couteau éminceur.

3 Verser un peu de vinaigre de riz dans un bol puis assaisonner avec du sel et du poivre.

4 Mettre le vinaigre d’abord permet de bien faire dissoudre le sel.

5 Mélanger à l’aide d’une fourchette puis ajouter l’huile de tournesol et mélanger encore une fois. Réserver.

Étape 5

Dressage

1 Tailler le raisin en triangles à l'aide d'un couteau éminceur.

2 Sortir le rouleau de foie gras du réfrigérateur et ôter le film.

3 Le tailler en tranches puis les déposer sur des assiettes.

4 Déposer un peu de salade à côté des tranches de foie gras.

5 Napper la salade de vinaigrette à l'aide d'une cuillère à soupe.

6 Décorer avec des triangles de raisin et servir.

1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Raisin noir**