





# A base de viande

# Médaillons de foie gras "flambé", cerises rôties, tuile au grué



6h55 40 min 15 min

6h

437

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

**CALORIES** 

### Étape 1

Préparation des ballotines de foie gras

- î Ôter les nerfs du lobe de foie gras à l'aide d'un couteau à dénerver. Une fois dénervé, réserver le lobe sur une assiette puis l'assaisonner de sel et de poivre.
- 2 Cuire le foie gras sur toutes les faces à l'aide d'un chalumeau.
- 3 Disposer du film alimentaire sur une planche à découper puis déposer le lobe de foie gras.
- 4 Rouler le lobe en veillant à bien presser pour obtenir une ballotine bien régulière. Puis la réserver au réfrigérateur pendant 6h.

### Étape 2

Cuisson des cerises

- 1 Laver les cerises, les égoutter et les réserver sur une assiette tapissée de papier absorbant.
- 2 Ne pas équeuter, ni dénoyauter les cerises pour éviter qu'elles ne se gorgent d'eau.
- Faire fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive.

Ingrédients pour 8 personnes

## Ingrédients pour les ballotines de foie gras

- 1 Lobe(s) de foie gras
- 12 g **Sel**
- 3 g **Poivre**

### Ingrédients pour les cerises rôties

400 g Cerise(s)

20 g Beurre

# Ingrédients pour la tuile au grué

- 50 g Glucose
- 50 g Sucre semoule
- 40 g **Farine**
- 40 g Beurre
- 50 g Grué de cacao

- Verser les cerises et les poêler pendant environ 5 minutes.
- Débarrasser les cerises sur une assiette tapissée de papier absorbant. Les couper en 2 à l'aide d'un couteau d'office et les dénoyauter. Réserver.

# Étape 3

Réalisation de l'appareil à tuile

- Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- Dans un cul de poule, verser le glucose, le sucre, la farine, le beurre et le grué de cacao. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- A l'aide d'une maryse, verser l'appareil sur une plaque de four anti-adhésive.
- 4 Laisser cuire pendant 10 minutes.

## Étape 4

Dressage

- Sortir la tuile au grué du four. Laisser refroidir pendant 15 minutes puis casser la tuile en petits morceaux.
- Sortir la ballotine du réfrigérateur. Retirer le film alimentaire puis découper de fines tranches à l'aide d'un couteau d'office.
- Pour découper le foie gras plus facilement, tremper le couteau dans un verre d'eau bouillante entre chaque tranche.
- Disposer les médaillons au centre de l'assiette, déposer autour les moitiés de cerises.
- 5 Disposer les morceaux de tuile au grué au centre des cerises. Servir.