


Entrées froides à la viande

Royale de foie gras, chutney rhubarbe et fraise des bois



13h45 **20 min** **1h25** **12h** **423**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la royale de foie gras

100 g **Foie gras cuit**
 125 ml **Crème liquide (fleurette)**
 375 ml **Fond blanc de volaille**
 1 c. à café **Armagnac**
 1 c. à café **Miel liquide**
 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
 1 c. à café **Vinaigre de cidre**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour le chutney de rhubarbe

2 tige(s) **Rhubarbe**
 1 c. à soupe **Piment d'Espelette**
 1 trait **Huile d'olive**
 2 tige(s) **Bâton de citronnelle**

Étape 1

Préparation de la royale de foie gras

- 1 Mettre le foie gras, la crème liquide, les jaunes d'œuf, le fond de volaille, l'Armagnac, le miel, le vinaigre de cidre dans le bol d'un blender.
- 2 Assaisonner de sel et de poivre puis mixer.
- 3 Filtrer la préparation à l'aide d'un chinois au dessus d'un saladier puis laisser reposer une nuit au frais.

Étape 2

Préparation du chutney à la rhubarbe

- 1 Faire tremper les raisins secs dans un bol d'eau tiède.
- 2 Faire chauffer une casserole avec un filet d'huile d'olive.
- 3 Eplucher la rhubarbe à l'aide d'un couteau d'office puis la couper en dés à l'aide d'un couteau éminceur. Mettre les dés dans la casserole chaude.
- 4 Eplucher l'échalote et l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur puis la mettre dans la casserole avec la rhubarbe.
- 5 Eplucher le gingembre à l'aide d'un économiseur puis le

couper en tranches et l'incorporer à la préparation dans la casserole.

- 6 Ajouter les raisins, le sucre ainsi que les jus de citron et d'orange, enfin les bâtons de citronnelle.
- 7 Ajouter la moutarde et le piment d'Espelette, couvrir avec le vinaigre de framboise, le verjus puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 8 Laisser mijoter à couvert sur feu doux pendant 30 min.
- 9 Une fois la préparation compotée, retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 30 min jusqu'à évaporation complète du jus de cuisson.
- 10 Remuer fréquemment pour éviter que la préparation n'attache à la casserole.
- 11 Ajouter en fin de cuisson les fraises taillées en brunoise à l'aide d'un couteau d'office.

Étape 3

Réalisation de la royale de foie gras

- 1 Après une nuit de repos, écumer la mousse de la royale de foie gras à l'aide d'une écumoire.
- 2 Verser la royale de foie gras dans des ramequins à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Placer les ramequins dans un couscoussier. Faire chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la royale prenne une consistance solide.
- 4 Une fois cuits, réserver au frais jusqu'à ce que la royale soit bien prise.

Étape 4

Préparation des croûtons

- 1 Couper les tranches de pain en dés à l'aide d'un couteau scie.
- 2 Eplucher puis écraser l'ail à l'aide du plat d'un couteau.
- 3 Faire chauffer une poêle et y faire fondre le beurre. Mettre les croûtons, le thym frais et l'ail.
- 4 Remuer à l'aide d'une cuillère en bois puis les faire frire jusqu'à obtention de croûtons dorés.
- 5 Les égoutter sur une assiette tapissée de papier absorbant.

Étape 5

Finitions et dressage

- 1 Laver puis égoutter les fraises des bois à l'aide d'une passoire.
- 2 Réchauffer le jus de canard dans une casserole, le verser dans le fond d'une assiette à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Déposer une raviole de foie gras dans chaque assiette. Ajouter le chutney, les croûtons puis les fraises des bois.
- 4 Décorer avec les pousses de mourois des oiseaux, les pousses de coriandre, puis verser un filet d'huile d'olive sur le dessus.

40 g **Gingembre frais**
380 g **Sucre semoule**
250 ml **Jus d'orange**
125 ml **Jus de citron**
500 ml **Vinaigre de Framboise**
240 g **Echalote(s)**
280 g **Raisins secs**
1 c. à soupe **Moutarde**
2 **Fraise**

Ingrédients pour les croûtons

2 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
30 g **Beurre**
1 **Thym**
1 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour le dressage

4 c. à soupe **Jus de canard**
20 **Fraise**
1 **Fleur(s) alimentaire(s)**
1 pincée(s) **Poivre Mignonette**

5 Assaisonner de poivre mignonnette et servir sans attendre.