



FOIE GRAS AU VIN DE MAURY ET NOUGATINE DE SÉSAME



PRODUIT ROUGIÉ
Foie gras de canard cru éveiné surgelé

INGRÉDIENTS

© 4 personnes

• 1 plaque de foie gras cru éveiné surgelé 500g

• 4cl de vin de Maury
• 1,5g de poivre
• 6g de sel
• 75g de sucre en poudre
• 40g de sésame blanc

LES ÉTAPES

- 1 Mettre à mariner 4h le foie gras avec le vin de Maury, sel, poivre, en retournant toutes les heures.
- 2 Réaliser la nougatine de sésame : Torréfier le sésame blanc afin d'obtenir une belle coloration. Faire un caramel à sec avec le sucre, puis rajouter le sésame torréfié. Etaler entre 2 feuilles de papiers la nougatine, puis réserver
- 3 Enlever le foie gras de la marinade. Colorer les lobes de foie gras dans une poêle bien chaude. Faire un ballotin, une fois que les lobes sont colorés. Mettre en poche sous vide, et cuire le ballotin 35min à 65° et refroidir dans de l'eau glacée.
- 4 Laisser au moins 24h reposer le foie gras au frigo avant de le consommer.
- 5 Au moment du dressage, tailler à l'emporte-pièce la nougatine au sésame. Puis une tranche de foie gras de 60gr environ.



L'ASTUCE DU CHEF :

Selon la saison rajouter un fruit frais à côté et un peu de fleur de sel sur le foie gras à l'envoi.