



TARTE FINE AUX CÈPES CRUMBLE TEMPLIER, FOIE GRAS POÊLÉ À LA CAZETTE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients :

- 200 g de pâte feuilletée
- 400 g de cèpes gros
- 2 pièces d'échalotes ciselées
- 100 g de graisse de canard
- 2 dl de jus de volaille
- 40 g de cazette

Crumble de Roquefort :

- 50 g de farine
- 25 g de beurre
- 35 g de Roquefort Cave des Templiers
- 15 g de poudre d'amande Dressage
- 50 g de Roquefort Cave des Templiers
- 40 g de pousses de salade tendre
- 4 escalopes de foie gras



Progression

Détailler le feuilletage en cercles de 12 cm de diamètre et cuire au four entre 2 plaques de cuisson à 180 °C pendant 25mn.

Faire suer au beurre 100g de cèpes émincés avec 2 échalotes ciselées jusqu'à l'obtention d'une cuisson fondante puis hacher la préparation finement pour obtenir une duxelle.

Confire les cèpes et les échalotes à la graisse de canard.

Mettre le morceau de roquefort (50g) au congélateur, réserver.

Faire infuser le jus de volaille à la cazette Crumble de Roquefort. Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène puis le râper sur papier sulfurisé et cuire au four à 180 °C pendant 5 mn.

Montage des tartes aux cèpes :

Sur le rond de feuilletage, ajouter la duxelle de champignons et les cèpes émincés.

Retourner la tarte sur un papier sulfurisé et la poêler à l'huile d'olive pour obtenir une coloration blonde. Poêler le foie gras dans une poêle anti adhésive. Réservez

Dressage :

Dans une assiette, mettre la tarte aux cèpes, ajouter le foie gras poêlé, le jus de volaille cazette, le crumble de roquefort et à la dernière minute, râper le roquefort surgelé sur la tarte et disposer les pousses de salade.

CONSEIL DE FRÉDÉRIC KAISER

ACCORDS Un plat d'une très grande finesse proposant des arômes délicats de sous-bois et de noisettes, la saveur légèrement sucrée de l'échalote confite et la force du roquefort. Proposez un vin rouge comme une belle Côte-Rôtie, sur un cépage à 100% syrah, qui pourra apporter de la puissance mais également de l'élégance.

PRÉSENTATION

Cette tarte peut être proposée en entrée ou en plat. Osez le jus en saucière que vous servirez à vos clients.



Chef Michel ROTH
Hôtel Président Wilson – Restaurant Bayview
Quai du Président Wilson, 47
1201 Genève - Suisse