



**Semaine du Foie Gras 2019**  
Du 2 au 8 décembre 2019

## FOIE GRAS DU PÉRIGORD, LA POMME DES CONTES D'ANTAN ET CHUTNEY DE POMMES AU CALVADOS

### Ingrédient pour 1 kg de Foie Gras - La pomme de Foie Gras en portion représente 80/85g

1 kg de foie gras de canard

7g de sucre semoule

16g de sel fin

3g de poivre

#### **Le chutney de pomme :**

4 pommes Granny Smith

Calvados

Vinaigre de Xérès

1 cuillère de sucre

#### **La tuile de cacao :**

100g de Blanc d'œuf

30g de cacao

70g de farine

100g de beurre fondu

100g de sucre glace

#### **La feuille en Opaline :**

230g de Fondant

150g de Glucose

1 pointe de colorant vert



### Progression de la recette

Assaisonnez le Foie Gras.

Pour le Chutney de pommes, taillez en brunoise puis faire revenir au beurre et déglacez au vinaigre de Xérès et Calvados. Moulez le chutney en petites boules (réalisation de l'insert)

Dans un moule en forme de pomme, mettez une couche de Foie Gras puis l'insert de pommes en chutney et une nouvelle couche de Foie Gras. Faites cuire 9 minutes à 150°C au four.

**Décoration du plat :** Pour la tuile de cacao, réalisez un appareil à tuile, ajoutez la poudre de cacao. Étaler sur un support en forme de triangle étroit. Cuire au four à 180°C pendant 3 minutes.

Mettre sur un rouleau ou une gouttière pour réaliser une forme en demi-lune, dès la sortie du four.

Pour la tuile d'opaline, cuisez le glucose et le fondant à 160°C. Ajoutez une Pointe de colorant vert. Versez sur un Slimpat, laissez refroidir. Mixer, tamisez la poudre ainsi obtenue.

Étalez sur un support en forme de feuille, laissez cuire au four à 180°C pendant 2 minutes.

**Dressage :** Dressez la pomme en brunoise puis fixer la tuile verte sur le fruit. Ajoutez la tuile de cacao.

Tout est prêt à être savouré.

**Le secret du Chef :** Pour obtenir une couleur rouge identique à la pomme d'amour, le Chef utilise un glaçage neutre agrémenté de colorant alimentaire rouge et quelques paillettes d'or.

Trempez la pomme de foie gras dans cet appareil et elle ressortira toute rouge ...



**Chef Henrique AGUZZOLI**

**Les Jardins du Léman**

Grande Rue P. Jacquier

74140 Yvoire

**EURO-TOQUES France** - 10 rue de Sèze – 75009 PARIS - T. 01.44.18.70.68

[www.eurotoques.fr](http://www.eurotoques.fr)    [secretariat@eurotoques.fr](mailto:secretariat@eurotoques.fr)