



Semaine du Foie Gras 2019
Du 2 au 8 décembre 2019

GÂTEAU DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST AU VELOUTÉ DE CÈPES

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de foie de canard
- 1 litre de crème à 35%
- 200 g d'oignons blancs
- 400 g de cèpes
- 1 blanc de poireau
- 150 g de pomme de terre
- 1 cl d'huile de pépins de raisin
- 150 g de beurre
- 4 œufs entiers
- 30 g de vert de cébettes
- 500 g de fond blanc de volaille
- 10 g de truffe



Progression de la recette

Faire bouillir 600 gr de crème, couper le foie gras dedans et passer au blinder.

Dans un cul de poule, casser les œufs, rajouter le jus de truffe, bien mélanger au fouet et verser l'appareil à foie gras. Saler et mettre 1 pincée de piment d'Espelette puis repasser le tout au blinder. Passer au chinois.

Dans 6 moules aluminium, verser l'appareil après les avoir beurrés au préalable. Les mettre au four au bain-marie sur une plaque, et laisser cuire à 110 degrés pendant environ 35 minutes. Réservez.

Épluchez, émincer et rincer le blanc de poireau. Éplucher les pommes de terre. Émincer l'oignon, Mettre une goutte d'huile de pépins de raisin et 30 gr de beurre dans une sauteuse, faire suer le blanc de poireau et les oignons. Nettoyer les cèpes et garder 3 têtes pour les émincer plus tard. Les rajouter dans la sauteuse avec les oignons et poireaux.

Rajouter la pomme de terre coupée en dés et mouiller avec le fond blanc de volaille. Laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Mixer le tout et rajouter 350 gr de crème, laisser réduire 15 minutes à feu doux, passer le tout au chinois monter en ajoutant 50g de beurre.

Vérifier l'assaisonnement et la consistance du velouté.

Dresser dans 6 assiettes creuses.

Démouler les flans de foie gras au centre de chacune, mettre les émincés de tête de cèpes qui ont été poêlés au préalable, rajouter le velouté par-dessus et quelques cébettes ciselées.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Les Bacchantes
21 rue Caumartin
75009 PARIS