



Semaine du Foie Gras 2019
Du 2 au 8 décembre 2019

FOIE GRAS EN CHAUF FROID, RELIGIEUSE ET CRAQUANT RAMBOUTAN CALVADOS

Ingrédients pour 4 personnes

300 gr de foie gras terrine cuit
2 dl Jus de canard

Crumble pomme

50 gr de farine
50 gr de beurre
25 gr de sucre
50 gr de poudre d'amande
1 pincée de fleur de sel
1 pomme golden

Pâte à choux

65 gr de lait
30 gr de farine
20 gr de beurre
1 œuf
Sel /poivre

Cromesquis

80 gr de foie gras frais
1 pomme golden
2 cl de calvados
50 gr de ramboutan
30 gr de farine
2 œufs battus
50 gr de mie de pain sèche



Blanc manger ramboutan

100 gr de crème montée
2 cl de soho
2 gr de xanthane

Gelée de pomme

2 dl de cidre
2 cl de calvados
2 fleurs d'hibiscus
50 gr de sucre semoule
2 gr d agar
1 feuille de gélatine

Progression de la recette :

Blanc mangé : mélanger tous les ingrédients énergiquement à l'aide d'un fouet. Rectifier l'assaisonnement

Choux : faire chauffer le beurre et la farine, ajouter le lait et cuire à ébullition sans cesser de remuer 1,5 minute. Hors du feu, ajouter l'œuf. Mettre l'appareil dans une poche à douille et coucher sur une feuille de papier sulfurisé et une plaque à pâtisserie d'une largeur de 2 cm. Cuire au four 7 minutes à 180°C. Farcir les choux de blanc mangé. Garder le reste pour le dressage

Cromesquis : faire rôtir les pommes et le ramboutan dans un caramel, déglacer au calvados et laisser cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote. Mettre la compote dans un flexipan demi-sphère à moitié. Insérer un morceau de foie gras frais puis recouvrir de compote de pomme. Mettre le tout au surgélateur. Passer la demi-sphère dans la farine, puis l'œuf battu puis la chapelure. Frire à 180°C jusqu'à coloration blonde. Mettre au four à 180°C pendant 3 minutes. Réservez.

Gelée de pomme : faire chauffer le cidre, ajouter le calvados, le sucre, et la fleur d'hibiscus. Ajouter l'agar agar et la gélatine ramollie. Couler sur un plateau d'une fine épaisseur. Tailler des rondelles de 4cm de large.

Religieuse de foie gras : tailler le foie gras en rond de 4 cm de diamètre et 4 cm de hauteur. Mettre le chou au-dessus puis mettre tout autour des points de blanc-manger ramboutan.

Crumble : mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène, mettre au réfrigérateur. Une fois durci, râpé-le sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four 12 minutes à 180°C.

Dressage et finition

Disposer au centre de l'assiette du crumble en poudre, poser la religieuse de foie gras, quelques points de compote de pomme et des pousses de shizo. Dans une assiette à part, mettre le jus de canard et déposer le croustis au-dessus.



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