



Semaine du Foie Gras 2019
Du 2 au 8 décembre 2019

MARBRÉ DE FÉRA DE FOIE GRAS, NIGIRIS DE RADIS ROSE

Ingrédients pour 4 personnes

160 gr de féra fumée
240 gr de foie gras terrine
24 Rondelles de Radis rose

Sauce :

50 gr de sauce soja
50 gr mirin
50 gr saké
50 gr de vinaigre de riz
1 c. à soupe de miel
50 gr de sucre
50 gr d'eau
25 gr de gingembre frais épluché
50 gr de blanc de poireau émincé
2 gousses d'ail écrasée

Riz a sushi

125 gr de riz a sushi
125gr eau
50 gr de vinaigre de riz



20 gr de sucre

Décor et finition

Chips de pain de mie 8 pièces
Feuille de mélisse frits 4 pièces

Progression de la recette :

Pressé de foie gras féra : à l'aide d'un emporte-pièce mettre une tranche de foie gras, puis une tranche de féra puis recouvrir de foie gras. Démouler le marbré, puis le glacer avec la réduction soja.

Sauce : dans une casserole, faire un caramel avec le miel, le sucre et l'eau. Déglacer avec le vinaigre, la sauce soja et le saké, puis versez le tout sur le poireau le gingembre et l'ail. Laisser infuser 2 heures. Passer au chinois étamine. Réservez

Nigiri de radis rose : faire bouillir le vinaigre de riz et le sucre, laisser refroidir et réservez. Cuire le riz avec l'eau dans un cuiseur a riz. Une fois cuit, ajouter le vinaigre a sushi. Réservez. Formez des petites boulettes, puis de chaque côté, poser des rondelles de radis rose pour former le nigiri.

Finition et dressage

Dans une assiette, disposer le marbré de féra - foie gras, ajouter les nigiris de radis rose, les chips de pain de mie et la chips de mélisse.

Pour finir ajouter les points de sauce réduction soja.



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