



**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