



FOIE GRAS DE CANARD AUX CARAMBAR

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g foie gras de Canard dénervé
- 4 Carambar
- 40 ml de vinaigre de Xérès
- 4 g d'agar-agar
- 30 pistaches
- 60 g de pain d'épices
- 5 g de Cognac
- 12 g de sel
- 5 g de poivre
- Vinaigre balsamique réf-duit : 30ml Blanc & 30 ml Noir



Progression de la recette

Assaisonner le foie gras avec le sel, le Cognac, et le poivre.
Cuire au four à 60°C, puis arrêter la cuisson lorsqu'il atteint 48°C à cœur.
Mettre le foie gras en ballottine et laisser reposer 24h.

Faire chauffer le vinaigre de Xérès avec l'agar-agar, laisser bouillir 2 minutes, couler dans un moule à glaçons et laisser refroidir.

Pour réaliser les tuiles, mettre les Carambar au four à 180°C pendant 10 min environ, puis laisser refroidir.

Dresser comme sur la photo avec les points de vinaigre Balsamique blanc et noir.

Disposer la pistache sur le foie gras, puis tailler en demi-lune.



Chef Philippe GENELETTI
LHM France – Luxury Hôtel Management