



PRESSÉ DE FOIE GRAS DU GERS MI-CUIT AU CAMEL BALSAMIQUE AU SAFRAN,

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 foies gras de canard du Gers
- 1 litre de vinaigre balsamique blanc
- 1 gr de pistil de safran
- 200 gr de sucre
- Armagnac
- Floc de Gascogne blanc
- Sel, poivre



Progression

La veille, réunir dans une casserole, le sucre, le vinaigre et le safran et faire bouillir. Lorsqu'il le mélange réduit et prend la texture d'un sirop épais, le débarrasser et la laisser à l'air libre.

Mettre les foies dans sur plaque et verser sur chaque face un peu de floc de Gascogne et d'Armagnac. Saler et poivrer les 2 faces. Filmer la plaque et réserver au frais toute la nuit.

Le lendemain, mettre la plaque dans un four à 70°C et faire cuire durant 2h15.

Pendant que le foie gras cuit, préparer un moule à cake en déposant du film alimentaire assez long pour faire dépasser des bords.

Tailler un morceau de carton de la dimension du haut du moule (comme si vous fabriquez un couvercle) et bien filmer.

Lorsque le foie gras est cuit, laisser 30 minutes à l'air libre afin qu'il refroidisse un peu. Retirer les veines de chaque lobe délicatement à l'aide de la pointe d'un couteau. Tapisser le fond du moule avec du foie gras, puis verser du caramel balsamique au safran en filet puis compléter le moule avec le reste du foie gras.

Replier le surplus de film sur le foie gras, placer le couvercle en carton et déposer une ou plusieurs briques de lait dessus afin de presser le foie.

Laisser une journée au réfrigérateur.



Chef Olivier ANDRIEU
La Table d'Olivier
1bis place de la Fontaine
32130 SAMATAN