



PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD IGP DU GERS MI-CUIT, PRUNES EN CONFIT ET EN QUARTIERS – CARMEL DE VINAIGRE BALSAMIQUE AU SAFRAN

Ingrédients pour 8 personnes

400 gr de prunes violettes
150 gr de sucre en poudre
60 gr de jus de citron

2 lobes de foie gras de canard du Gers Extra
15 gr de sel
8 gr de poivre
3 gr piment d'Espelette
Armagnac
Floc rouge de Gascogne

½ litre de vinaigre balsamique blanc
200 gr de sucre en poudre
8 pistils de safran



Progression

Mettre 300 gr de prunes dénoyautées et coupées en cubes dans une casserole, ajouter le sucre et le jus de citron. Porter à ébullition pendant 5 minutes et mixer. Réserver au frais avec un film au contact du confit. Détailler le reste des prunes en quartiers et réserver.

La veille, placer le foie gras dans une plaque à rebord, l'arroser délicatement d'Armagnac et de Floc, puis assaisonner, sel, poivre et parsemer de piment d'Espelette. Répéter l'opération sur l'autre face. Filmer la plaque et laisser mariner toute la nuit.

Allumer le four à 65°C et laisser cuire le foie gras directement dans la plaque pendant 2h30.

Pendant ce temps, prendre un moule à cake et le tapisser le fond de papier film en laissant du film dépasser à l'extérieur.

Sortir le foie gras du four et le laisser reposer environ 20 minutes.

Déposer les lobes sur une surface propre et à l'aide d'un petit couteau, retirer les veines. Placer ensuite le lobe dans le moule à cake et disposer généreusement du confit de prunes. Recouvrir avec le second lobe de foie gras et replier le film alimentaire dessus.

Découper un morceau de carton de la taille du moule, le filmer et le déposer sur le foie gras.

Placer 2 ou 3 briques de lait pour presser la terrine et la laisser 2 jours au réfrigérateur avant de la démouler.

Verser le vinaigre dans une casserole avec le sucre et le safran.

Faire bouillir et laisser réduire jusqu'à obtention d'un liquide sirupeux.

Stopper la cuisson en débarrassant le caramel dans un récipient froid.

Dressage

Dans une assiette, disposer du caramel de vinaigre au safran, tailler une tranche de foie gras et la déposer sur le caramel, placer quelques quartiers de prunes, des herbes fraîches et si vous le souhaitez quelques amandes grillées.



Chef Olivier ANDRIEU

La Table d'Olivier

1bis place de la Fontaine – 32130 Samatan