FOIE GRAS EN FORME DE COEUR

Ingrédients pour 8 personnes

1 lobe de foie gras d'environ 500 à 600 gr
20 gr de sel
8 à 10 gr de poivre du moulin
10 gr de sucre
1,5 verre de Cognac
1,5 verre de Calvados
½ d'eau
½ de lait

Progression

Mettre le lobe de foie gras tel que dans un saladier avec un tant pour tant d'eau et de lait.
Laisser reposer au frai pendant 24 heures.

Sortir le lobe et le dénerver méticuleusement. Séparer les parties du lobe sans le casser, l'assaisonner puis le reformer simplement avant de la remettre au repos quelques heures.

Disposer le foie gras dans un papier film et le modeler avec les mains pour lui donner une forme de cœur.
Serrer le foie pour qu'il ne se défasse pas à la cuisson.
Mettre à four chaud (170°C) pendant environ 15 minutes, laisser refroidir en remodelant si besoin.
Laisser reposer au frais pour 24 heures à nouveau.

Dressage

Défaire le papier film.
Tailler le foie gras en tronçons d'environ 3 cm et dresser les assiettes avec 1 ou 2 tronçons accompagnés d'une tranche de brioche toastée avec quelques fruits confits.

Chef Delphine BODIGUEL
Chef à Domicile
568 chemin des Cadenières
83690 Villecroze