



**PARFAIT DE FOIE GRAS AUX CHAMPIGNONS, ŒUF MOLLET ET
CRÈME DE SAFRAN, ESPUMA TRUFFES**

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 gr de foie gras de canard déveiné
- 250 gr de lait
- 250 gr de crème 35%
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette
- 6 œufs frais
- 50 gr de beurre
- 1 cl de porto
- 350 gr de champignons bruns
- 100 gr d'échalotes
- 5 gr d'ail hachée
- 2 cl d'huile d'olive
- 6 œufs
- 1,5 litre d'eau
- 250 gr de crème 35%
- 5 gr 'essence de truffe noire
- 250 gr de fond de volaille
- 200 gr de crème liquide 35%
- 80 gr de beurre
- 150 gr de betterave Chioggia
- 30 gr de sucre
- 15 gr de sel
- 12 gr de vinaigre blanc
- 800 gr de beurre Sel, poivre et piment d'Espelette
- 4 gr de pistil de safran



Progression

Pour préparer l'appareil du parfait, mettre la crème et le lait à chauffer dans une casserole à feu doux. Casser le œufs dans un bol à part et les fouetter vigoureusement, et réserver.

Tailler de foie gras en gros cubes et les mettre dans un blender. Y ajouter le mélange de lait et crème, puis le porto au préalable assaisonnée de sel, poivre et piment d'Espelette et passer au chinois. Ajouter en toute fin les œufs battus.

Verser l'appareil dans des moules individuels beurrés et mettre en cuisson pour 1 heure à 90°C au bain-marie. Contrôler la cuisson avec une lame de couteau, puis réserver.

Laver et émincer les champignons, ciseler les échalotes et l'ail. Poêler le tout avec huile et beurre, rectifier l'assaisonnement et réserver.

Éplucher les betteraves Chioggia, les tailler en fine brunoise et les passer au beurre et au sucre pour les faire confire. Réserver.

Faire bouillir 1,5 litre d'eau avec du sel et du vinaigre blanc dans une grande casserole et y plonger les œufs délicatement. Maintenir le frémissement pendant 6 à 7 minutes selon la taille des œufs. Dès la fin du temps, mettre les œufs dans une eau glacée pour stopper la cuisson. Les écaler délicatement et réserver.

Pour la préparation de l'espuma à la truffe, porter la crème à ébullition puis la retirer instantanément. Ajouter l'essence de truffe, rectifier l'assaisonnement et passer au chinois avant de la mettre en siphon, garder au frais.

Faire réduire le fond de volaille et la crème dans une casserole, y jouter 1 pistil de safran et laisser infuser. Passer au chinois, puis remettre en réduction et faisant légèrement bouillir avant de monter la crème au beurre.

Dressage

Pour le dressage, prendre des assiettes préalablement maintenues au chaud et déposer les champignons au centre, puis le parfait de foie gras surmonter d'un œuf. Déposer un peu d'espuma sur le dessus de l'œuf et napper les champignons de sauce safranée.

À déguster immédiatement.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Chef consultant