

Plaisirs salés

# Au torchon, chaud, en terrine... 8 façons de déguster le foie gras

## Terrine au cœur de pomme

POUR 6 PERSONNES  
PRÉPARATION : 20 MN  
CUISSON : 30 MN  
REPOS : 1 H 30  
RÉFRIGÉRATION : 25 H

■ 1 foie gras de canard cru dénervé et déveiné ■ 2 pommes ■ 20 g de beurre  
■ 3 c. à soupe de calvados ■ 1 c. à soupe de cassonade ■ 3 pincées de 4 épices  
■ sel fin ■ poivre moulu.

**Séparez les lobes du foie gras.** Mélangez 7 g de sel et 3 g de poivre puis frottez-les avec cette poudre. Déposez-les dans un plat, arrosez du calvados, couvrez de film alimentaire et placez 1 h au réfrigérateur.

**Pelez les pommes et taillez la chair en tranches fines.** Dans une poêle avec le beurre, faites-les fondre 3 mn de chaque côté. Salez et poivrez légèrement, saupoudrez de la cassonade et du 4 épices, mélangez et laissez refroidir.

**Préchauffez le four à 160 °C.** Pour la cuisson au bain-marie, déposez dedans un plat rempli d'eau de manière à ce qu'elle arrive aux deux tiers de la terrine quand elle y sera plongée.

**Déposez le plus gros lobe dans la terrine.** Couvrez avec les tranches de pommes. Placez le second dessus et tassez avec la paume de la main. Déposez la terrine dans le plat à bain-marie puis enfournez 20 mn. Laissez tiédir 30 mn. Éliminez la graisse rendue et conservez-la.

**Réchauffez la graisse réservée à feu doux** lorsque la terrine est froide et couvrez-en le foie gras. Laissez refroidir 1 h, couvrez d'un film alimentaire et lestez d'un poids. Placez au moins 24 h au réfrigérateur.

### Quelle pomme ?

Choisissez une variété dont la chair fond bien à la cuisson, comme la golden.



## Soufflé au foie gras et aux figues

POUR 6 PERSONNES  
PRÉPARATION : 20 MN  
CUISSON : 30 MN  
REPOS : 2 H

■ 120 g de foie gras mi-cuit  
■ 6 figues séchées ■ 2 gros œufs ■ 25 cl de lait ■ 25 g de beurre ■ 22 cl de thé noir ■ 30 g de farine tamisée ■ 1 c. à soupe d'armagnac ■ sel ■ poivre.

**Portez le thé à frémissement.** Ajoutez l'armagnac et plongez-y les figues. Laissez gonfler 2 h. **Hachez grossièrement le foie gras.** Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

**Faites fondre le beurre** dans une casserole puis ajoutez la farine en pluie. Mélangez 2 mn à feu doux et incorporez le lait en filet. Fouettez jusqu'à

ce que la béchamel épaississe légèrement. Salez et poivrez.

**Battez les jaunes d'œufs,** puis ajoutez-les à la béchamel avec le foie gras. Mixez quelques secondes.

**Montez les blancs en neige ferme** et incorporez-les en soulevant l'appareil à l'aide d'une spatule.

**Déposez 6 ramequins sur une plaque** et répartissez l'appareil dedans, sans dépasser les 3/4 de leur hauteur. Enfourez 20 à 25 mn, jusqu'à jolie coloration. Égouttez les figues, déposez-en 1 sur chaque soufflé et servez sans attendre.

### Petit plus

*Vous pouvez arroser les soufflés d'un filet de miel liquide avant de servir.*



## Escalope terre et mer

POUR 6 PERSONNES  
PRÉPARATION : 10 MN  
CUISSON : 10 MN

■ 300 g de foie gras cru  
■ 12 noix de saint-jacques (ou 18 noix de pétoncle) ■ 20 g de beurre salé ■ 2 échalotes  
■ 3 c. à soupe de vinaigre balsamique ■ 2 c. à soupe d'huile ■ sel ■ poivre.

**Placez les assiettes de service au chaud.** Coupez le foie gras en 6 tranches. Pelez et hachez les échalotes. Dans une poêle avec le beurre,

saisissez les saint-jacques 40 secondes sur chaque face puis répartissez-les dans les assiettes chaudes.

**Déposez les tranches de foie gras dans la même poêle** et cuisez-les 1 mn de chaque côté. Ajoutez-les dans les assiettes.

**Versez l'huile dans la poêle** et faites-y revenir les échalotes quelques minutes. Déglacez avec le vinaigre, salez et poivrez. Versez cette sauce sur le foie gras et les saint-jacques. Servez sans attendre avec quelques jeunes pousses d'oseille ou de salade.



### Le bon accord

Sa robe jaune brillant laisse deviner, dès le premier abord, le sucre du miel d'acacia. Vin moelleux par excellence, ce monbazillac vient soutenir toute la gourmandise d'un plat à base de foie gras.

**Monbazillac, Château Daros Malfourat 2018, 6,50 €.**

(Adresse page 104)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*