

L'ENTRÉE

Terrine de foie gras mi-cuit à l'Armagnac



PRÉPARATION : 30 MIN



CUISSON : 15 MIN

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- 500 gr de foie gras
- 6 gr de sel
- 2 gr de poivre
- 5 ml d'Armagnac

PRÉPARATION :

1. Sortez le foie gras à température ambiante pendant environ 1 h 30
2. Déveiner le foie gras
3. Peser le lobe de foie gras et en fonction du poids peser le sel et le poivre.
4. Assaisonner le foie gras puis mélanger.
5. Mettre le foie gras dans une terrine avec du papier sulfurisé au fond

CUISSON :

6. Préchauffer le four à 140°C
7. Cuire le foie gras pendant 12 min à 140°C
8. Recouvrir de papier film et mettre une brique de lait pour faire sortir l'excédent de graisse
9. Mettre au réfrigérateur pendant 12h
10. Démouler la terrine et déguster avec une pincée de fleur de sel, selon votre goût.

LE PLAT

Magret de canard et risotto de petit épeautre au jus de viande



PRÉPARATION : 30 MIN



CUISSON : 30 MIN

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES :

- . 1 magret de canard
- . 200gr de petit épeautre
- . 25cl de crème liquide
- . Sel
- . Poivre

PRÉPARATION :

Risotto de petit épeautre

1. Faire cuire le petit épeautre pendant 20min
2. Une fois cuit, y ajouter la crème dans une casserole.
3. Chauffez à feu doux pendant environ 4 minutes tout en remuant.
4. Lorsque la préparation arrive à frémissement, continuez de cuire et remuer. Servez une fois que la préparation est devenue onctueuse. N'hésitez pas à goûter afin d'adapter et d'assaisonner la préparation à votre goût.

Magret de canard

1. Inciser le gras du canard en carré
2. Dénervé le magret
3. Colorer le magret de canard côté peau pour faire fondre la graisse de canard.
4. Finir la cuisson dans la poêle ou dans le four à 190°C pendant 5 min pour obtenir la cuisson rosée ; 8 minutes à point.
5. Disposez le risotto de petit épeautre dans l'assiette et le magret de canard dessus. Assaisonnez avec le jus de la viande.

LE DESSERT

La tarte merveilleuse, poires, magret et foie gras



PRÉPARATION : 20 MIN



CUISSON : 20 MIN

INGRÉDIENTS :

- 300 g de Foie Gras mi-cuit
- 12 tranches de Magret fumé
- 1 pâte feuilletée
- 2 figues
- 6 poires
- 25 g de beurre
- 12 feuilles de verveine citronnelle
- Fleur de sel
- Poivre concassé

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Déposer la pâte dans un moule à tarte antiadhésif en conservant dessous la feuille de cuisson. Piquer le fond de tarte et le recouvrir d'un second papier sulfurisé coupé en cercle, puis remplir le moule de haricots secs pour éviter à la pâte de gonfler.
3. Enfourner et laisser cuire 20 min.
4. Pendant ce temps, éplucher les poires et les tailler en quartiers. Les faire légèrement dorer dans une poêle avec 25 g de beurre et 1 c à soupe de sucre.
5. Réserver les poires à température ambiante afin qu'elles refroidissent. Écraser alors grossièrement 1/3 des quartiers pour obtenir une compote.
6. Couper le foie gras en petites tranches et chaque figue en 8 quartiers.
7. Déposer la compote sur le fond de tarte. Ajouter les quartiers de poires et de figues à la verticale.
8. Disposer ensuite joliment les fines tranches de magret et de foie gras.
9. Ajouter quelques feuilles de verveine citronnelle, un peu de fleur de sel et de poivre concassé, puis servir.