

Table de cuisson
Temps de préparation : 20 min
Temps de repos : 3 h
Temps de cuisson : 15 min

Mi-cuit de foie gras au cacao, gelée de Riesling et fleurs

Pour 6 personnes

Panier de courses

300 g de mi-cuit de foie gras de canard
30 g de cacao amer en poudre
1 grosse échalote
200 ml de jus de veau
50 ml de Porto rouge
20 g de chocolat noir en tablette
200 ml de Riesling
150 g de sucre en poudre
2 feuilles de gélatine
Fleurs comestibles
Huile d'olive
Sel / Poivre

Matériel

1 petite casserole
1 casserole moyenne
1 moule en silicone empreintes individuelles
ou un petit plat rectangulaire avec une feuille
de papier sulfurisé et un emporte-pièce

Déroulé de la recette

Pour la gelée au Riesling

Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide.

Dans une petite casserole, mettre le vin et le sucre et porter à ébullition.

Essorer les feuilles de gélatine et les faire fondre dans le vin.

Laisser reposer hors du feu.

Dans un moule en silicone à empreinte individuelle ou dans un petit plat rectangulaire recouvert de papier sulfurisé graissé, déposer les fleurs comestibles.

Verser la gelée juste tiédie et laisser prendre au frais 3 heures.

Pour la sauce Porto chocolat

Ciseler l'échalote et la faire suer dans un filet d'huile d'olive dans une casserole.

Déglacer avec le Porto et ajouter le jus de veau.

Saler et poivrer, laisser réduire jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Hors du feu, ajouter le chocolat noir concassé et réserver.

Pour le foie gras

Tailler le foie gras en cubes ou en cylindres.

Enrober dans le cacao amer et dresser.

Démouler les gelées de Riesling ou découper la gelée dans le plat à l'aide de l'emporte-pièce.

Dresser le foie gras cacao, puis la gelée et napper le foie gras de la sauce tiède.

Astuces du Chef

Vous pouvez remplacer le Riesling par le vin blanc de votre choix.

Pour celles et ceux qui n'apprécient ou ne boivent pas d'alcool ou pour les enfants, on peut faire une gelée de pomme avec du jus de pomme pour remplacer le vin.