

# Foie gras

## et sa gelée de passion



### PRÉPARATION DU FOIE GRAS :

- Sortir le foie du réfrigérateur 45 minutes avant de le dénicher.
- Séparer les deux lobes à l'aide du couteau céramique **1** puis mettre dans la terrine. Assaisonner de sel, poivre et sucre.
- Préchauffer le four à 90°. Enfourner 45 minutes.
- À la sortie du four dégraisser la terrine. **2**



### PRÉPARATION DE LA GELÉE :

- Faire chauffer le jus de fruits de la passion dans une casserole, ajouter le sucre puis porter à ébullition.
- Mettre les feuilles de gélatine à réhydrater dans de l'eau glacée, puis les incorporer au jus de passion.
- Verser la gelée sur une plaque en silicone.
- Faire torréfier les amandes effilées à 180°.

### DRESSAGE :

- Couper le foie en tranche d'un centimètre et demi sur la planche en verre **3**.



- Poser la feuille de gélatine sur la tranche de foie gras.
- Piquer les amandes torréfiées.
- L'assiette est dressée.

### L'astuce du Chef...

VOUS POUVEZ AUSSI FAIRE CUIRE LE FOIE GRAS AU MICRO-ONDES, DANS UNE TERRINE SANS COUVERCLE, 1 MINUTE 30. LAISSEZ REFROIDIR.



### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

#### PRÉPARATION DU FOIE GRAS :

- 1 foie gras de 600 gr
- 6 gr de sel
- 2 gr de poivre
- 2 gr de sucre

#### PRÉPARATION GELÉE DE PASSION :

- 200 ml de jus de fruits de la passion
- 50 gr de sucre
- 4 feuilles de gélatine
- 60 gr d'amandes effilées



"Pour faire exploser en bouche et faire ressortir toutes les subtilités de ce foie gras, je vous conseille un vin blanc sucré"

**1** Coffret 3 couteaux céramique



**2** Terrine en céramique



**3** Planche à découper en verre ultra épais

