



Médailon de foie gras à la vanille et poivre de Kampot, en cuisson basse température, condiment mangue, gel agrumes et coulis lait de coco citronné

INGREDIENTS (4 PERS)

- 1 lobe de foie gras cru déveiné : 500 à 600 g
- Sel fin : 10 g/kg → soit 5,5 g
- Poivre de Kampot noir : 2 g/kg → soit 1 g (fraîchement moulu)
- Vanille : 1 gousse
- (optionnel) Alcool : 10 ml (Armagnac Delord)

Gel agrumes :

- Jus d'orange frais : 150 ml
- Jus de citron jaune : 30 ml
- Jus de citron vert : 20 ml
- Zestes fins (optionnel) : ½ citron ou orange
- Sucre : 20 g
- Agar-agar : 2 g

Chutney Mangue :

- Mangue mûre : 2 pièces (400 g chair)
- Fruits de la passion : 4 pièces
- Échalote : 1 unité
- Sucre roux ou miel d'acacia : 40 g
- Vinaigre de cidre : 40 ml
- Gingembre frais : 5 g (râpé)
- Sel fin : 2 g

Coulis lait de coco citron :

- Lait de coco : 200 ml
- Jus de citron jaune : 20 ml
- Zeste fin de citron ou combava : ½ citron
- Sel fin : 1 pincée (≈ 1 g)



PRÉPARATION DU FOIE GRAS

Sortir le foie gras du froid 30 min avant (texture souple). Séparer délicatement les lobes. Déveiner soigneusement : retirer les grosses veines sans trop casser la structure. Reconstituer grossièrement les lobes.

Assaisonnement : Mélanger : sel + poivre de Kampot. Fendre la gousse de vanille, récupérer les graines. Ajouter les graines au mélange + l'alcool. Assaisonner uniformément toutes les faces du foie.

Maturation : filmer et laisser reposer 12 h au frais. Reforme un boudin régulier et mettre sous vide en poche cuisson.

Mise sous vide : Cuire au thermoplongeur à 56°C pendant 45 min.

Cuisson basse température : cuire au thermoplongeur à 56°C pendant 45 min.

Refroidissement : Sortir immédiatement après cuisson. Plonger en eau glacée pendant 20 min. Réserver ensuite au frais 24 h minimum.





Suite du Médaillon de foie gras à la vanille et poivre de Kampot, en cuisson basse température, condiment mangue, gel agrumes et coulis lait de coco citronné

PRÉPARATION DU CHUTNEY MANGUE

Éplucher et tailler la mangue en petits dés réguliers. Couper les fruits de la passion en deux, récupérer la pulpe. Ciseler finement l'échalote. Râper le gingembre.

Cuisson : dans une casserole, faire suer l'échalote avec un filet d'eau. Ajouter le sucre et laisser légèrement caraméliser. Déglacer avec le vinaigre de cidre. Ajouter : mangue, pulpe de passion, gingembre, sel, poivre, piment. Laisser cuire à feu doux 15 à 20 min.



PRÉPARATION DU GEL AGRUMES

Presser les agrumes et filtrer les jus. Mélanger les jus + sucre + zestes (optionnel). Ajouter l'agar-agar à froid, bien fouetter. Porter à ébullition. Maintenir une petite ébullition 30 sec. Couler dans un plat plat. Réserver ensuite au frais 30 min. Transformation en gel lisse. Découper la gelée en morceaux. Mixer au blender jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante.

PRÉPARATION DU COULIS LAIT DE COCO CITRON

Chauffer doucement le lait de coco dans une casserole. Ajouter le sucre + sel. Incorporer les zestes de citron.

Infusion : Laisser chauffer à feu doux 5 minutes (sans ébullition) pour bien diffuser les arômes.

Finition : Hors du feu, ajouter le jus de citron. Goûter et ajuster : plus de sucre si trop acide, plus de citron si trop plat

Refroidissement : Laisser refroidir et réserver au frais 1 h minimum.

