



PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ DANS LA BIÈRE BRUNE ET TRUITE EN GRAVLAX, PAIN POLAIRE AU HOUBLON, PESTO DE FEUILLES DE CAPUCINES

INGRÉDIENTS

Foie gras

- 1 lobe de foie gras de 500g
- 50cl de bière brune de Burosse
- Poivre
- Sel

Pain polaire

- 250g de farine
- 10cl eau tiède
- 15g levure fraîche
- 50g de crème épaisse
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 10g de houblon

Truite

- 1 filet de truite du Gers
- 10g de poivre noir en grains
- 60g de sel fin
- 60g de sucre

Pesto capucines

- 1 gousse d'ail
- 20g de pignon de pin
- 10cl d'huile d'olive
- 50g de feuilles de capucines
- 20g de parmesan
- Poivre
- Sel



PRÉPARATION

Faire chauffer la bière, à la première ébullition, baisser le feu et plonger le foie gras. Laisser cuire 12 minutes à feu doux. Égoutter le foie, assaisonner et laisser refroidir. La veille, recouvrir le filet de truite avec le mélange sel, poivre, sucre. Laisser mariner 2 heures, rincer, sécher et laisser au frigo toute une nuit. Découper la truite en tranches fines et monter en terrine en alternant les couches de foie gras et de truite. Mettre un poids par dessus et laisser au frigo 24h. Pour le pain, mélanger tous les ingrédients, pétrir, lainer, poser 45 minutes à la poêle à feu moyen. Pour le pesto, mixer tous les éléments ensemble.

