



Foie gras en plusieurs façons

Avec différents accompagnements

INGREDIENTS (4 PERS)

- 1 foie gras de canard IGP Gers

Condiments pour accompagner le foie gras en plusieurs façons :

- Datte et orange
- Figue et floc
- Échalote et vinaigre balsamique
- Cerise et gingembre



RECETTE DU CHEF
VINCENT CASASSUS

PRÉPARATION

Carpaccio de foie gras de canard : Tailler le plus finement possible des lamelles de foie gras cru. Les étaler à plat et les badigeonner d'une vinaigrette à base de vinaigre balsamique et d'huile de noix. Laisser mariner au frais et servir au bout d'une heure.

Foie gras de canard au "sel" : Envelopper un foie gras de canard entier dans une gaze stérile. Le recouvrir de gros sel et le conserver une nuit au frais. Ôter le sel et la gaze et frotter les restes éventuels de sel. Dénervé le foie et façonner des petits boudins puis remettre au frais. Tailler les tranches au moment de la dégustation.

Terrine de foie gras de canard : Dénervé le foie gras de canard puis l'assaisonner avec du sel et du poivre. Prévoir 12g de sel et 4g de poivre pour 1 kg de foie gras. Arroser avec un trait d'Armagnac et laisser mariner 1 heure. Mouler dans une terrine et cuire au four bain-marie jusqu'à 60°C (sensation de chaleur). Laisser reposer la terrine au moins 3 jours avant de la servir.

Royale de foie gras de canard : Peser autant de crème liquide que de foie gras et ajouter un jaune d'oeuf pour 100g de foie gras. Verser la crème bouillante sur le foie et le jaune d'oeuf, puis mixer jusqu'à obtenir une consistance bien lisse. Mouler l'appareil dans des petits bols et cuire au bain-marie à 90°C, jusqu'à ce que la préparation soit figée. Servir et déguster.



les tables du gers



Hôtel de France
2, Place de la libération
32000 AUCH
Tél.: 05 62 61 71 71