



# Magret séché, foie gras mi-cuit

Sauce aigre douce à la bière

## INGREDIENTS (4 PERS)

Pour le maki :

- 100gr de riz à sushi,
- 200gr de magret séché,
- 400gr de foie gras frais déveiné,
- 1 bière brune (pour notre recette, nous avons choisi « La cadette de Burosse » bière artisanale et bio du Gers),
- 3cl de vinaigre de riz,
- 8gr de sucre,
- 4gr de sel.

Pour la sauce aigre-douce :

- 180gr de sucre,
- 40ml de bière blanche,
- 20ml de vinaigre blanc,
- 120ml d'eau,
- 50ml de sauce soja,
- 140gr de ketchup maison,
- 2 cuillères à soupe de maïzena.



RECETTE DU CHEF  
FABIEN ARMENGAUD

## PRÉPARATION

Pour la sauce :

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer à feu doux, porter à ébullition, remuer de temps en temps jusqu'à ce que la sauce épaississe, retirer du feu et laisser refroidir.

Pour le riz :

Laver le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit claire, laisser égoutter pendant 30 minutes.

Mettre le riz dans une casserole et le recouvrir de bière, porter à ébullition avec un couvercle puis laisser cuire pendant 12 minutes à feu doux.

Éteindre le feu et laisser reposer le riz 10 minutes.

Dans un bol, mélanger le vinaigre de riz avec les 8gr de sucre et 4gr de sel, puis ajouter au riz, remuer délicatement, réserver avec un torchon humide dessus.

Pour le foie :

Faire bouillir une casserole d'eau, préparer le foie, l'assaisonner et le rouler dans du papier film, faire cuire dans l'eau pendant 10 minutes.

Sortir le foie et le dégraisser à chaud puis le couper en deux, pour former dans un film deux petits rouleaux.

Réserved au frais.

Dressage :

Préparer un tapis de bambou entourer de papier film, disposer dessus le magret séché coupé en tranche en formant deux lignes superposées.

Étaler le riz dessus en laissant 1cm en haut et en bas, mettre le rouleau de foie au milieu puis rouler en pressant fermement, laisser prendre 10 min au frais.

Couper en 6 ou 8 tronçons suivant la longueur du rouleau puis servir avec un peu de sauce aigre douce.



les tables du gers



La Falène Bleue  
Place de la Mairie  
32190 LANNEPAX  
Tél.: 05 62 65 76 92