



Panna Cotta au Foie Gras du Gers

Poires Williams caramélisées déglacées au Vin de Saint-Mont

INGRÉDIENTS (2PERS)

- Feuilles de gélatines de 2g :
- 2 pièces
- Crème liquide entière : 60cl
- Foie gras de canard mi-cuit : 100g
- Sel fin : 4 pincées
- Moulin à poivres : 4 tours
- Pommes : 2 pièces
- Sucre en poudre : 10g
- Tranche de pain d'épices : 3 pièces
- Vin Blanc : 2cl



RECETTE DU CHEF
J.C. ROUSSEAU

PRÉPARATION

Pour la Panna Cotta :

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Faire bouillir 20cl de crème liquide puis ajouter le foie gras en dés. Mixer ensuite la préparation jusqu'à ce qu'elle soit homogène puis ajouter la gélatine. Égoutter ainsi que le reste de la crème. Assaisonner le tout de sel et de poivre. Passer la préparation au chinois et réserver. Remplir les verrines au $\frac{3}{4}$ de Panna Cotta puis réserver au frais pendant 1 heure

Pour la garniture :

Eplucher les pommes et les couper en brunoise (petits dés). Dans une grande poêle chaude, verser l'huile d'olive. Ajouter les pommes puis saupoudrer de sucre et les enrober soigneusement pour qu'elles soient bien dorées. Les cuire pendant 1 minute, déglacer avec 2 cl de vin blanc. Vanner pour que toutes les pommes enrobent toutes les saveurs.

Pour les mouillettes :

Griller les tranches de pain d'épices puis les couper en mouillettes. Au moment de servir, répartir les dés de pommes sur les Panna Cotta et les accompagner de mouillettes de pain d'épices.



les tables du gers



Le Solenca
(ancien labellisé)
Avenue Daniate
32110 NOGARO en Armagnac