



FOIE GRAS POÊLÉ À LA NOISETTE, CERISE ET OIGNON PARFUMÉS AU ROMARIN, JUS ACIDULÉ CERISE ET ROMARIN

Ingrédients pour 6 personnes

- 630 gr de foie gras
- 700 gr de cerises
- 500 gr d'oignons grelot
- 1 botte d'oignons Cébette rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de thym
- 700 gr de pomme de terre
- 250 gr de noisettes
- 100 gr de sucre cassonade
- Pm de Vinaigre de Xérès
- Pm d'huile de noisettes
- 1 litre de vin blanc
- 100 cl de lait
- 100 cl de crème
- 250 gr de beurre



Progression

Dénoyauter les cerises.

Éplucher les pommes de terre pour y tailler des billes dedans.

Cuire les billes de pommes de terre au beurre en cocotte avec l'ail, le thym, le romarin, un peu de sel, poivre à 230°C pendant 20 minutes. Laisser reposer au chaud.

Mettre à cuire les oignons avec du beurre, avec le jus de cerise, le vinaigre de Xérès, du sel, du poivre et le romarin. Cuire les cerises avec le beurre, sucre cassonade, sel poivre et romarin et le jus de cerise puis débarrasser au chaud.

Dans le même récipient que les cerises, faire caraméliser la cassonade.

Déglacer au vinaigre de Xérès, le vin blanc et le jus de cerises. Mouillez le tout au jus de volaille. Faire réduire, puis monter au beurre.

Ajouter un jeu de vinaigre de Xérès et du jus de cerises. Passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement.

Marquer en cuisson une mousseline de pomme de terre avec les parures, le lait, la crème, le beurre, l'huile de noisettes et le sel/poivre.

Paner les escalopes de foie gras sur une seule face avec des noisettes concassées, saler et poivrer. Les mettre à cuire dans une poêle antiadhésive.

Dresser et envoyer.



Chef Mathieu FAUQUEMBERGUE

Le Moulin du Gastronom

540 route de Cluny

71850 Charnay-Lès-Mâcon