



QUENELLES DE FOIE GRAS SUR SA GELÉE D'HIBISCUS ET TUILE DE PAIN D'ÉPICES

Ingrédients pour 12 personnes

1 kg de foie gras de la Maison Masse
12 gr de sel fin
4 gr de poivre du moulin
Pm Pineau des Charentes
250 gr de fleurs d'hibiscus déshydratées
12 fines tranches de pain d'épice
1 litre d'eau
12 feuilles de gélatine (200 bloom)
200 gr de sucre



Progression de la recette :

Pour le Foie Gras : Déveiner et dénervier le foie gras, arrosé de Pineau des Charentes. Saler, poivrer de moitié puis retourner les lobes, ajouter le reste de sel et poivre.

Disposer le foie gras dans des moules à quenelles, filmer de plusieurs tours.

Mettre au four vapeur à 68°C pendant 50 minutes.

En fin de cuisson, mettre les moules au congélateur.

Pour la gelée d'hibiscus : Mettre les 12 feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide.

Dans une casserole mettre 1 litre d'eau, mettre les 250 g de fleurs d'hibiscus à réhydrater, 200 g de sucre faire bouillir le tout pendant 20 minutes, puis laisser infuser 20 minutes, et enfin, filtrer.

Une fois filtré mettre à chauffer sans ébullition pour y incorporer la gélatine, verser le tout dans un récipient d'une épaisseur de 5 millimètres, puis réserver le tout au réfrigérateur.

Pour les tuiles de pain d'épices : Trancher 12 fines tranches de pain d'épices à la trancheuse. Y découper des triangles (ou la forme souhaitée) les disposer sur une plaque avec du papier sulfurisé puis y ajouter une feuille par-dessus avec une plaque, enfourner le tout 8 à 10 minutes à 180° en chaleur tournante.

Une fois cuites, les laisser refroidir en enlevant la plaque du dessus.

Préparation du dressage : Démouler le foie gras 2 heures avant le repas.

Découper la gelée avec un emporte-pièces et les déposer dans les assiettes.

Préparer les tuiles de pain d'épices. Une fois toutes les étapes terminées, réalisez votre dressage.



Chef Michaël LABAT-GEST
Grand Hôtel de Solesmes
16 place Dom Guéranger
72300 Solèmes