



DÉLICE DE FOIE GRAS, VANILLE, MANGUE, FRUIT DE LA PASSION

Ingrédients pour 8 personnes

1,5 kg de foie gras cru (3 lobes)
20 g de sel
2 g de piment d'Espelette
3g de sucre cassonade
1,5 g d'agar-agar
2 feuilles de gélatine Or
150 g de pulpe de mangue Wana Bana
100 g de pulpe de fruit de la passion Wana Bana
Vinaigre Balsamique blanc
Rhum épiced ou ambré
2/3 gousses de vanille Bourbon



Progression de la recette :

Faire mariner le foie gras avec le rhum et la vanille, le masser pour une meilleure pénétration
Assaisonner avec sel, sucre et piment d'Espelette.
Mettre le foie gras en ballotine. Le rouler bien serré et régulier pour qu'il soit plus ferme.

Cuisson vapeur à 63 degrés pendant 35 minutes. Idéalement avec une sonde et 52 degrés à cœur.
Lorsqu'il a fini de cuir, le refroidir immédiatement dans de l'eau glacée. On attend ensuite entre 3 et 5 jours pour le déguster.

Mélanger la pulpe de mangue et de fruits de la passion, dans lequel on rajoute du vinaigre Balsamique blanc.
Faire bouillir rapidement le mélange.

Rajouter ensuite la gélatine et l'agar-agar et mélanger. Puis remettre à bouillir 5 minutes.

Lorsque le foie gras a cuit et reposé plusieurs jours, on le découpe en tranches puis on utilise un emporte-pièce en cercle.

Couler la purée de passion/mangue doucement puis laisser refroidir que la gelée prenne.

Enlever doucement l'emporte-pièce en chauffant légèrement avec les mains.

Dresser avec les gousses de vanille qu'on aura fait sécher au micro-onde au préalable et saupoudrer légèrement de piment d'Espelette.



Chef Emilien ROUABLE
Restaurant L'Inattendu
36 rue du Général Leclerc
94400 Villecresnes