

Foie gras fumé à la vanille

Temps de préparation

45 minutes

Temps de cuisson

30 minutes

Temps de repos

24 heures

Nombre de couverts

12



Patrice Carion

Le Sama



Liste des ingrédients

- 1 kg de foie gras
- 8 gousses de vanille par kilo
- 20 g de sel
- 4 g de poivre par kilo
- Paille de chanvre bio
- 200 g de quinoa soufflé
- 4 tranches de porc séché
- PM fleur de sel, poivre
- 8 tranches de pains grillés
- Quelques feuilles de roquette et de basilic
- Une branche de romarin
- 2 cl de vinaigre de coco
- 5 cl d'huile d'olive

Recette

Première étape

Éveinez le foie gras et assaisonnez à raison de 20 g de sel et 4 g de poivre par kilo.

Deuxième étape

Fumer le foie gras dans un fumoir à froid avec de la paille de chanvre 100% bio, durant 30 minutes. Il faut veiller à ce que le fumage reste froid, moins de 35°C.

Troisième étape

Fendez les gousses de vanille pour en récupérer la pulpe. Mélangez la vanille et le foie gras.

Préchauffez votre four à 80°C maximum.

Dans une terrine, placez le foie gras et faites cuire pendant 37 minutes, on recherche une température à cœur de 54°C pour un foie gras mi-cuit.

Un thermomètre ou une sonde sont nécessaire.

Quatrième étape

Une fois la cuisson terminée, filmez le foie gras. Réservez 24 heures au frais dans un frigo bien froid.

Après 24 heures, sortez votre foie gras à la vanille du réfrigérateur, démoulez le et servez bien frais !

Dernière étape : Dressage

Découpez votre foie gras vanillé en forme de cube.

Panez sur une face de votre morceau de foie gras avec du quinoa soufflé. Posez celui-ci au centre de l'assiette et placez contre et verticalement une tranche de porc séché et une tranche de pain grillé.

Décorez de feuilles de roquette, de basilic et de romarin.

Cette recette peut se décliner à l'infini, le foie gras peut être parfumé avec un grand nombre d'épices et/ou d'alcools.

Bon appétit