FOIE GRAS CRU AUX OIGNONS ET AGRUMES

INGRÉDIENTS

FOIE GRAS CRU
PÂTE D'AGRUME
OIGNONS DOUX
CORIANDRE
SAFRAN
POUDRE DE CACAO
VINAIGRE BLANC
UNE ORANGE SANGUINE
GROS SEL
HUILE DE PÉPINS DE RAISIN

1

LE FOIE GRAS

Ouvrez le foie gras pour en retirer le nerf central.

Plongez le foie gras dans du gros sel
de manière à le recouvrir entièrement.

Laissez le reposer 8 heures au réfrigérateur.

Déssalez le foie gras en le plongeant 30 minutes
dans de l'eau froide avec des glaçons et en laissant
couler un filet d'eau par dessus.

2

LES OIGNONS

Préparez un mélange de sucre (100g),
de vinaigre blanc (200g) et d'eau (300g).

Ajoutez y une pincée de pistils de safran
et un quart de botte de coriandre.

Portez à ébullition puis sortez du feu
pour faire infuser le safran.

Epluchez les oignons en conservant leur base
et coupez les dans le sens de la longueur.

Plongez les oignons dans le mélange infusé
et portez le tout à ébullition.

Sortez du feu et laissez reposer environ 2 heures.

Enfin, colorez les oignons en les déposant
dans une poêle sur la face plate.

3

L'HUILE DE CORIANDRE

Faites chauffer 100g d'huile de pépins de raisin à 60°C
et ajoutez-y un quart de botte de coriandre.

Laissez infuser environ 10 minutes puis mixez le tout.

Faites décanter et filtrez le mélange.

4

LE DRESSAGE

Sur une assiette, faites un trait de pâte d'agrume à la spatule.

Coupez une tranche fine de foie gras et placez la sur la pâte.

Effeuillez les oignons.

Mélangez l'huile de coriandre et le jus d'orange sanguine.

Placez les lamelles d'oignons dans l'assiette et versez-y
le mélange huile de coriandre / jus d'orange.

Ajoutez quelques feuilles de coriandre
et quelques zestes d'orange.

Saupoudrez le tout de cacao.

BON APPÉTIT !