

1 Foie gras de canard aux châtaignes confites...

Foie gras (8 personnes)

- ◆ 1 lobe de foie gras de 600-800 g
- ◆ sel, poivre, liqueur de châtaigne
- ◆ 50 g de marrons au sirop
- ◆ 8 marrons au sirop

Gelée au sirop de châtaignes.

- ◆ 100 g de sirop de châtaignes
- ◆ 3 g de gélatine (180 Bloom)
- ◆ sel-poivre

Tuile aux châtaignes séchées

- ◆ 125 g sucre
- ◆ 65 g eau
- ◆ 65 g farine de châtaigne
- ◆ 65 g semoulette de châtaigne
- ◆ 10 g glucose
- ◆ 125 g beurre noisette

Progression.

Foie gras

Faire dégorger le foie 1h dans l'eau froide.

Déveiner le foie et en faire des morceaux d'environ 50-100 g.

Assaisonner avec le sel (13g pour 1kg), 1 g de poivre pour 1kg et 25 g de liqueur de châtaignes pour 1kg.

Laisser reposer 1h au frais.

Faire chauffer le four à 80 °C

Cuire le foie gras 2 fois 10 minutes en mélangeant.

Mouler le foie gras dans une terrine de 10 cm sur 20 cm en y rajoutant 2 rangées de châtaignes

Laisser reposer une heure à température ambiante puis mettre au frigo 48h

Gelée au sirop de châtaignes.

Faire tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide

Chauffer le sirop à 65°C

Ajouter les feuilles de gélatine au sirop

Laisser prendre la gelée dans un cadre de 10 cm sur 20 cm.

Tuile aux châtaignes séchées

Réunir dans une terrine la farine et le sucre.

Bien mélanger puis ajouter l'eau.

Ajouter la semoulette de châtaignes et le glucose

Bien mélanger puis ajouter le beurre noisette bien chaud.

Laisser reposer 12 h

Etaler au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé pour obtenir des tuiles de 1,5 mm d'épaisseur.

Cuire 12 à 14 minutes à 180° C.