



Foie gras de canard mi-cuit

cœur de pruneaux gascons, gaufre à la farine de maïs et condiment à l'ail noir

INGREDIENTS (15 PERS)

Foie Gras : 1 Lobe de Foie Gras de Canard déveine IGP Gers, 8g de Sel fin, 2g de Poivre Gris, 2cl d'Armagnac, 50g de Pruneaux Gascons Bio Dénoyautés (Trésor Noir).

Gaufre : 25g de beurre, 80g de farine T80, 20g de Farine Complète, 50g de Farine de Maïs Bio, 6g de levure chimique, 20cl de lait, 1 d'œuf entier, 1 pincée de sel.

Confit de citron : 125g des citrons jaunes, 125g d'eau, 125g de sucre

Condiment : 1 graine d'Ail Noir Bio (L'Étuverie), 20g de miel de Bruyère, 10cl de vinaigre Balsamique, 1 Pincée de Piment d'Espelette AOP



PRÉPARATION

Ouvrir le Foie Gras, l'assaisonner et laisser mariner 15 min avec l'Armagnac.

Mixer les pruneaux pour réaliser une purée et disposer en boudin au centre du Foie.

Rouler bien serré dans du film alimentaire et cuire 40 min à 65 °C en Four vapeur.

Réserver au frais 24 h.

Cuire les gaufres et les réserver.

Écraser l'ail noir à la fourchette, ajuster le miel, le vinaigre et le piment, mettre en poche à douille.

Dressage :

Couper une tranche de foie Gras, disposer sur une gaufre tiède, ajouter un point de condiment, fleur de sel et poivre du Moulin.

les tables du gers



Au Canard Gourmand
La Rente
32130 Samatan
Tél.: 05 62 62 49 81