

Entrées chaudes à la viande

Foie gras poché à la sangria



1h30 **10 min** **20 min** **1h** **558**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le foie gras poché à la sangria

400 g **Lobe(s) de foie gras**
 1 litre(s) **Vin rouge**
 300 g **Sucre semoule**
 6 g **Feuille de gélatine**
 1 **Pomme(s)**
 1 **Nectarine(s)**
 1 **Orange(s)**
 1 **Citron(s)**
 1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**
 1 **Bâton de cannelle**
 1 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, tailler de tous petits et très fins quartiers de pomme.
- 2 Réserver les quartiers dans un saladier d'eau.
- 3 Réaliser la même opération avec la nectarine et réserver également dans le saladier d'eau.
- 4 Couper les extrémités de l'orange puis les peler à vif avant de couper des quartiers. Réserver avec les autres fruits.
- 5 Couper un citron en deux et le presser au dessus du saladier contenant les fruits. Réserver les fruits au réfrigérateur.
- 6 Tailler grossièrement les restes des fruits en morceaux. Réserver les morceaux et les écorces dans un saladier.
- 7 Fendre la gousse de vanille dans la longueur avec un couteau d'office. Réserver dans un verre.
- 8 Verser le vin dans une casserole et le porter à ébullition.
- 9 A ébullition, verser le sucre, les fruits grossièrement coupés, la gousse de vanille, le clou de girofle et le bâton de cannelle.
- 10 Laisser l'ébullition reprendre et compter 5 minutes.

- 11 Débarrasser le tout dans un saladier et laisser infuser pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation des cubes de gelée

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau pendant une dizaine de minutes.
- 2 Passer la sangria infusée à travers un chinois placé au dessus d'une casserole.
- 3 A l'aide d'une louche, prélever un tiers de sangria dans un bec verseur.
- 4 Verser la sangria prélevée dans une petite casserole. Faire chauffer sur feu moyen.
- 5 Essorer la gélatine puis la mettre dans le tiers de sangria.
- 6 Tapisser le moule carré de film alimentaire et y verser la sangria une fois la gélatine fondue.
- 7 Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que la gelée se forme.

Étape 3

Pochage du foie gras

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, prélever des escalopes de foie gras dans le bas du lobe (la partie la plus grosse). Réserver.
- 2 Faire chauffer les deux tiers de sangria restants et assaisonner de sel.
- 3 Une fois la sangria chaude, plonger les escalopes de foie gras dedans. Laisser cuire 5 minutes.
- 4 A l'aide d'une écumoire, sortir le foie gras du vin et vérifier sa cuisson en le transperçant avec un pic.
- 5 Si le pic pénètre facilement cela veut dire que le foie gras commence à être fondant à coeur. Prolonger la cuisson d'une minute si besoin.
- 6 Débarrasser le foie gras avec une écumoire et le réserver sur une assiette.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la gelée du réfrigérateur et soulever le film pour la démouler.
- 2 Tailler la gelée en cubes avec un couteau éminceur.
- 3 Egoutter les fruits réservés dans l'eau sur un papier absorbant.
- 4 Sur une assiette de dressage, disposer les cubes de gelée et les quartiers de fruits.
- 5 Couper l'escalope de foie gras en deux en biseau, l'assaisonner de sel et de poivre et le déposer sur l'assiette. Servir aussitôt.