

Autres volailles

Gâteau de foies blonds, jeunes légumes et langoustines rôties, bisque de crustacé


5h20

TEMPS TOTAL

1h20

PRÉPARATION

4h

CUISSON

0

REPOS

870

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Gâteau de foies blonds

180 g **Foie(s) de volaille**
 120 g **Blanc(s) de volaille**
 10 ml **Cognac**
 60 g **Jaune(s) d'oeuf**
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 280 ml **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Sel**
 1 **Piment d'Espelette**
 10 g **Beurre**

Bisque de crustacés

1 kg **Etrille(s)**
 1 **Echalote(s)**
 100 g **Poireau**
 3 **Champignon(s) de Paris**
 1 **Tomate(s)**
 1 branche(s) **Thym**
 1 feuille(s) **Laurier**
 2 **Gousse(s) d'ail**

Étape 1

Réalisation de la bisque de crustacés

- 1 Préchauffer un four à 200°C (Th.7).
- 2 Commencer par laver et éplucher tous les légumes.
- 3 Tailler les échalotes, le poireau, les champignons de paris, et les tomates en grosse brunoise et réserver le tout dans un saladier.
- 4 Découper la patate douce en cubes de 1,5 cm sur 1,5 cm et réserver dans un saladier pour plus tard.
- 5 Placer le thym sur la feuille de laurier et les attacher solidement ensemble avec la ficelle.
- 6 Éclater les gousses d'ail en tapant dessus avec la paume de la main.
- 7 Concasser les étrilles dans un saladier à l'aide d'une casserole ou d'un marteau et les disposer sur une plaque pour le four.
- 8 Enfourner et faire rôtir.
- 9 Pendant ce temps, mettre à chauffer une cocotte avec un filet d'huile d'olive.
- 10 Lorsque l'huile est bien chaude, faire suer sans coloration

la garniture aromatique c'est à dire la brunoise de légumes.

- 11 Lorsque les étrilles sont bien rôties, qu'elles ont pris une belle couleur rouge et que des sucs de cuisson se sont déposés sur la plaque, les sortir du four.
- 12 Déglacer la plaque immédiatement en arrosant les étrilles avec le vin blanc.
- 13 Gratter le fond de la plaque pour décoller les sucs et verser le tout sur la garniture aromatique suée.
- 14 Mouiller avec de l'eau froide à peine à hauteur.
- 15 Ajouter l'ail, le bouquet garni et l'anis étoilé.
- 16 Porter le bouillon à frémissement et le laisser cuire durant 2 heures en prenant soin d'écumer régulièrement le dessus pour retirer les impuretés.

Étape 2

Réalisation des gâteaux de foies blonds

- 1 Dans un premier temps, graisser des darioles ou des ramequins individuels avec un pinceau et du beurre pommas, les placer au réfrigérateur pour les figer.
- 2 Préchauffer un four à 120°C (Th.4).
- 3 Commencer par découper le blanc de volaille en dés de 1cm sur 1cm et les mettre dans la cuve du mixeur.
- 4 Ajouter dans la cuve les foies blonds.
- 5 Mixer rapidement les aliments crus pour ne pas réchauffer l'appareil.
- 6 Mixer le tout une première fois durant une vingtaine de secondes.
- 7 Ouvrir le mixeur et à l'aide d'une maryse, racler les bords.
- 8 Ajouter à la chair mixée, le cognac, le jaune d'oeuf, l'œuf, la crème, le sel et le piment d'Espelette.
- 9 Mixer rapidement une nouvelle fois pour rendre le mélange homogène.
- 10 Débarrasser l'appareil dans un tamis posé sur un saladier et à l'aide de la corne, le passer pour le rendre lisse.
- 11 Si l'appareil commence à grainer, le faire chauffer tout doucement dans une casserole en le fouettant énergiquement jusqu'à ce qu'il devienne lisse.
- 12 Sortir les darioles beurrées du réfrigérateur, les remplir avec l'appareil.
- 13 Les filmer individuellement.
- 14 Les placer dans un plat allant au four, verser de l'eau chaude au fond pour les cuire au bain marie.
- 15 Enfourner pendant environ une heure.
- 16 Si vous disposez d'un four vapeur, les faire cuire 20 minutes à 80°C (Th.3).

Étape 3

Garniture

- 1 Décortiquer entièrement les langoustines et les réserver

1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
10 ml **Huile d'olive**
200 ml **Vin blanc**
200 g **Patate(s) douce(s)**
400 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 **Piment d'Espelette**

Garniture

5 **Langoustine(s)**
100 g **Girole(s)**
4 **Poireau**
1 **Ciboulette**
1 **Gros sel**
1 **Glaçon(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

sur une assiette filmée au réfrigérateur.

- 2 Avec le couteau éminceur, ciseler finement la ciboulette et la réserver au réfrigérateur.
- 3 Mettre une casserole d'eau à bouillir avec du gros sel.
- 4 Laver et couper les extrémités des mini poireaux, laver et couper les bouts terreux des giroles.
- 5 Plonger les mini poireaux dans une casserole remplie d'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- 6 Une fois cuits, stopper la cuisson en les plongeant dans un saladier d'eau glacée.
- 7 Les égoutter et les réserver sur une assiette couverte de papier absorbant.

Étape 4

Finition des gâteaux de foies blonds

- 1 Vérifier la cuisson des gâteaux et les maintenir au chaud au bain marie.
- 2 Les gâteaux de foies sont cuits lorsque la lame d'un couteau piqué dedans ressort sèche.

Étape 5

Finition de la bisque

- 1 Après deux heures de cuisson, passer le bouillon dans une passoire très fine (chinois) posée sur une casserole.
- 2 Ajouter dans cette casserole les dés de patate douce.
- 3 Mettre la casserole sur le feu et faire réduire de moitié le bouillon.
- 4 Après cette première réduction, ajouter la crème et réduire de nouveau de un quart.
- 5 Mixer le tout à l'aide du mixeur plongeant et assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
- 6 Émulsionner une dernière fois et maintenir la bisque au chaud.

Étape 6

Finition de la garniture

- 1 Faire chauffer une poêle et y verser un filet d'huile d'olive.
- 2 Sortir les langoustines du réfrigérateur et les assaisonner de sel et de piment d'Espelette.
- 3 Sauter les langoustines en commençant par bien les saisir sur le dos.
- 4 Une fois colorées, les retourner et les débarrasser sur une assiette. Les saupoudrer de ciboulette.
- 5 Dans la même poêle, faire revenir les giroles pendant environ 10 minutes, puis ajouter les mini poireaux et continuer la cuisson pendant 5 minutes.

Étape 7

Dressage

Enlever le film des darioles et les démouler au centre

- 1 des assiettes.
- 2 Dresser tout autour les langoustines, les mini poireaux et les giroles.
- 3 Émulsionner une dernière fois la bisque si nécessaire et la verser sur et autour des gâteaux de foies blonds.
- 4 Décorer l'assiette avec une chips de pain de campagne par exemple.