

A base de viande

Médailles de foie gras "flambé", cerises rôties, tuile au gruë



6h55 **40 min** **15 min** **6h** **437**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ballotines de foie gras

- 1 Ôter les nerfs du lobe de foie gras à l'aide d'un couteau à dénervé. Une fois dénervé, réserver le lobe sur une assiette puis l'assaisonner de sel et de poivre.
- 2 Cuire le foie gras sur toutes les faces à l'aide d'un chalumeau.
- 3 Disposer du film alimentaire sur une planche à découper puis déposer le lobe de foie gras.
- 4 Rouler le lobe en veillant à bien presser pour obtenir une ballotine bien régulière. Puis la réserver au réfrigérateur pendant 6h.

Étape 2

Cuisson des cerises

- 1 Laver les cerises, les égoutter et les réserver sur une assiette tapissée de papier absorbant.
- 2 Ne pas équeuter, ni dénoyauter les cerises pour éviter qu'elles ne se gorgent d'eau.
- 3 Faire fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les ballotines de foie gras

1 **Lobe(s) de foie gras**
12 g **Sel**
3 g **Poivre**

Ingrédients pour les cerises rôties

400 g **Cerise(s)**
20 g **Beurre**

Ingrédients pour la tuile au gruë

50 g **Glucose**
50 g **Sucre semoule**
40 g **Farine**
40 g **Beurre**
50 g **Gruë de cacao**

Verser les cerises et les poêler pendant environ 5 minutes.

- 4 Débarrasser les cerises sur une assiette tapissée de papier absorbant. Les couper en 2 à l'aide d'un couteau d'office et les dénoyauter. Réserver.

Étape 3

Réalisation de l'appareil à tuile

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Dans un cul de poule, verser le glucose, le sucre, la farine, le beurre et le grué de cacao. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 A l'aide d'une maryse, verser l'appareil sur une plaque de four anti-adhésive.
- 4 Laisser cuire pendant 10 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir la tuile au grué du four. Laisser refroidir pendant 15 minutes puis casser la tuile en petits morceaux.
- 2 Sortir la ballotine du réfrigérateur. Retirer le film alimentaire puis découper de fines tranches à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Pour découper le foie gras plus facilement, tremper le couteau dans un verre d'eau bouillante entre chaque tranche.
- 4 Disposer les médaillons au centre de l'assiette, déposer autour les moitiés de cerises.
- 5 Disposer les morceaux de tuile au grué au centre des cerises. Servir.