

CHEF Romain Bonnet

**LA RECETTE  
FOIE GRAS DE CANARD POCHÉ AU MOUT DE SAKÉ**





## **PRÉPARATION**

### **FOIE GRAS AU MOUT DE SAKÉ**

- 1- assaisonner les lobes de foie gras (sel et poivre)
- 2- mariner les lobes dans le mout de saké 15min
- 3- mettre sous vide et cuire 10min - 53°C
- 4- réserver les lobes 43°C

### **BOUILLON DE SEIGLE**

- 1- Griller les tranches de pain de seigle
- 2- mettre à bouillir l'eau
- 3- ajouter le pain de seigle grillé
- 4- filmer et laisser cuire 1/2 journée
- 5- goûter et filtrer au chinois étamine

### **BRUNOISE DE COURGE ACIDULÉ**

- 1- Réaliser une brunoise de courge. (Conserver les parures pour la pulpe)
- 2- Réaliser une marinade 123 épicé
- 3- Verser sur la brunoise
- 4- Cuire au four

### **PULPE DE CURCUBITACÉES**

- 1- au four, cuire les curcubitacées sur le gros sel. Ajouter les parures de brunoise.
- 2- Mixer
- 3- Passer au tamis
- 4- Ajouter le mout de saké
- 5- Ajuster l'assaisonnement

### **TUILE DE COURGE**

- 1- Réaliser un sirop
- 2- Couper à la trancheuse de fine tranche de courge
- 3- Verser le sirop bouillant sur les copeaux.
- 4- Après refroidissement, sur silpat, mettre les copeaux à sécher au four.

### **GOMASIO**

- 1- Torrifier les graines de seigle à la poêle
- 2- Concasser les graines
- 3- Mélanger avec la fleur de sel

### **DRESSAGE**

- 1- faire une ligne de pulpe de curcubitacées
- 2- ajouter la brunoise acidulé
- 3- griller le lobe de foie gras et le trancher. Assaisonner avec le gomasio
- 4- ajouter la tuile et les graines de seigle
- 5- sur table, verser le bouillon de seigle.