



## DELICE DE FOIE DE CANARD A LA GELEE DE MANDARINE

Pour 4 personnes

### Ingrédients

- 250 g foie de canard non dénervé (on passe ensuite au chinois)
- 2 dl crème à 25%
- 1c.à.s porto
- 120 g jus de mandarine, un peu de sucre
- 1dl vinaigre balsamique ordinaire
- ½ feuille de gélatine
- sel, poivre blanc du moulin
- épices diverses : poivre de séchouan, cumin oriental (khamoun), anis étoilé (badiane)
- 4 toasts

### Recette :

1. Réduire le balsamique et ses épices à l'état sirupeux, passer le jus au chinois. Il restera l'équivalent d'une cuillère à soupe de jus. Réserver.
2. Faire bouillir la crème, retirer du feu, ajouter le foie gras en morceaux, le porto, sel poivre, mixer et passer au chinois.
3. Chauffer la pulpe de mandarine et le sucre, réduire quelques minutes. Tremper la gélatine dans de l'eau froide puis la diluer hors du feu.

### Dressage:

1. 4 verres à pied, conique ou éventuellement des coupelles de verre.
2. Couler la masse de foie gras aux  $\frac{3}{4}$ , glisser au froid au moins une demi-heure.
3. Couler ensuite sur la masse de foie gras froide, la gelée de mandarine sur quelques millimètres. Glisser à nouveau au froid jusqu'au moment de servir.
4. Au moment de servir, couler à l'aide d'une petite cuillère un filet fantaisie, en spirale ou en zig-zag, de balsamique réduit. Ajouter une tranche de mandarine pelée sur le bord de l'assiette.
5. Servir avec un toast.

Avril 2007 Michel Pahud - Raymond Pesato - Arno Wolfensberger