



ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 9 dattes
- 4 mandarines
- vinaigre de Jerez
- sucre
- 1 biscôme
- 1 foie gras cru d'environ 600 gr
- sel et poivre

Dattes

Couper les dattes en deux et les dénoyauter. Râper le zeste d'une mandarine. Presser le jus des 4 agrumes. Verser le tout dans une petite casserole, ajouter deux cuillères à soupe de vinaigre de Jerez et une cuillère à soupe de sucre, puis chauffer pour le faire fondre. Déposer les dattes dans un plat creux et les recouvrir de ce jus. Laisser mariner au minimum 24 heures, mais on peut les laisser ainsi plusieurs jours.

Biscôme

Découper le biscôme en tranches fines dans le sens de la longueur. Les déposer sur une plaque allant au four en les appuyant sur une baguette surélevée, tenue à chaque extrémité par un bouchon entaillé. Glisser le tout 10 secondes dans le four préchauffé à 250° C. Sortir et laisser refroidir. Cette opération peut être effectuée le matin.

Foie gras

Choisir un foie gras bien mou, c'est-à-dire avec un minimum de matières grasses : il y en aura toujours bien assez. Saler et poivrer abondamment. Chauffer très fort une poêle antiadhésive sans ajouter de corps gras, y déposer le foie gras entier, le côté bombé sur la poêle, éteindre le feu, laisser 5 minutes. Le foie gras va produire passablement de graisse : ne pas s'inquiéter. Retourner la pièce, remettre la chaleur à fond pendant une minute, éteindre et laisser cuire une nouvelle fois 5 minutes. Egoutter sur du papier ménager placé dessus et dessous tout en serrant les deux lobes pour le reformer. Laisser refroidir à température ambiante. Quand il sera refroidi, on pourra le découper en tranches.

Dressage

Sur une assiette, déposer en léger éventail trois tranches de biscôme, puis trois demi-dattes, enfin deux tranches de foie gras. Assaisonner ce dernier de sel de Guérande et du poivre non concassé. Décorer avec de la badiane, des clous de girofle, de la cannelle en bâton, un peu de poudre de cannelle et de gingembre.

Avril 2009, Pierre Chaperon, Jacky Durrenmatt, Valentin Michoud