

Foie gras de canard



Edensudio.fr © Marc Willemoz



Recette signée **Audrey Rebrond**,
Chef du restaurant **Ferme Auberge Terre de Mistral** à Rousset

Foie gras de canard

au chocolat et poivre Timut, marmelade de clémentines



1 HEURE 30



1 HEURE 15



3 PERSONNES

Ingrédients

- ½ foie frais de canard de 250 g à température ambiante
- 4 g de sel
- 1 g de poivre Timut moulu
- 2 cl de porto
- 100 g de chocolat noir
- 70 g de crème liquide
- 250 g de clémentines
- Sucre
- 1 gousse de vanille

- **Ouvrir** le foie avec les doigts de façon à dégager délicatement la veine principale et les ramifications.
- **Saupoudrer** le mélange sel et poivre. Arroser l'intérieur du foie avec la moitié du porto et la face externe du foie avec l'autre moitié.
- **Remplir** 3 emporte-pièces rectangulaires (4 x 10 cm) de foie gras, bien tasser et filmer plusieurs fois. Les cuire 50 mn à 57°C dans un bain marie à chaleur constante.
- **Sortir** les foies gras et les plonger dans un bain d'eau froide pour stopper la cuisson. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
- **Rincer** les clémentines, les éplucher et éliminer le zist (*peau blanche*). Blanchir les écorces 5 mn dans une eau bouillante, les rafraîchir, les égoutter et les tailler en bâtonnets.
- **Cuire** 20 mn les segments de clémentine avec autant de sucre en poids, 20 cl d'eau, la vanille et les écorces.
- **Le lendemain** faire chauffer la crème, la verser sur le chocolat et mélanger. Défilmer les emporte-pièces et napper la surface des foies. Remettre au frais afin que le chocolat fige puis démouler à l'aide d'une lame de couteau passée sous l'eau chaude. Assaisonner de fleur de sel et de poivre Timut. Servir avec la compote de clémentines.