

Foie gras, miroir poire et croustillant de pain d'épices



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
800 g	Bloc de foie gras de canard avec morceaux en boîte 400 g JEAN DE FRANCE	0156322
5 g	Fleur de sel de Guérande en sachet 500 g	0094131
6 feuilles	Gélatine en feuille qualité or en boîte 500 g SEBALCE	0095398
50 g	Graines de sésame en sachet 1 kg CARAVELLE	0160618
250 g	Marmelade d'oranges en bocal verre 1 kg VALADE EN CORREZE	0045254
10 g	Mélange 5 baies entières en boîte 180 g DUCROS	0032790
500 g	Pain d'épices en paquet 500 g VONDELMOLEN	0000734
7 g	Piment d'Espelette AOP en pot 50 g CEPASCO	0030148
500 g	Poire Williams entière en poche 3 kg APIFRUIT	0043601

Étapes de préparation

- 1 Mixer les poires avec une partie du sirop afin d'obtenir un coulis bien lisse, incorporer la gélatine selon les conditions d'utilisations.
- 2 Préchauffer le four à 180°C.
- 3 Tailler des tranches de pain d'épices de 10 cm x 3,5 cm et d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur.
- 4 Faire sécher les tranches sur du papier sulfurisé entre 2 plaques de cuisson, environ 45 minutes.
- 5 Laisser mijoter à feu doux la marmelade d'orange avec le piment d'Espelette.

- 6 Remettre en œuvre le foie gras.
- 7 Tailler des tranches de foie gras de 8 cm x 2,5 cm sur 1 cm d'épaisseur.
- 8 Couler la gelée de poire refroidie sur les tranches de foie gras, lisser et égaliser.
- 9 Faire prendre le tout minimum 1h30 au réfrigérateur.
- 10 Dresser votre assiette à votre convenance avec la marmelade, la tuile de pain d'épices, les graines de sésame, le poivre et la fleur de sel.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Sauternes blanc AOC 2014 en bouteille 75 cl CHÂTEAU GRAVAS