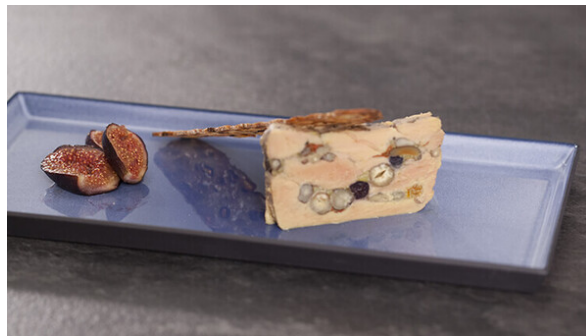


# Foie gras aux mendiants et whisky



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
82860	Pain aux fruits 180 g env. Lenôtre	1 Pièce
31225	Demi figues 1 kg	10 Pièce
62277	Foie gras de canard cru éveiné 1er choix 400/600 g	450 Gramme
	Noisettes	30 Gramme
	Raisins secs	30 Gramme
	Amandes effilées	10 Gramme
	Whisky	2 Centilitre
	Fleur de sel de Noirmoutier	PM
	Poivre rouge de Kampot	PM

## Etapas de préparation

- 1 Torrifier les noisettes à la poêle
- 10 Trancher le pain aux fruits dans la longueur très finement
- 11 Cuire au four entre deux grilles jusqu'à petite coloration
- 12 Rôtir les demi figues au four sur plaque à pâtisserie saupoudrée de sucre fin
- 2 Dans une casserole, mettre les noisettes torréfiées, le whisky, les raisins secs puis les amandes effilées
- 3 Laisser mijoter pendant 20 minutes sans ébullition. Réserver au frais
- 4 Mettre le foie gras en température 30 minutes avant de le travailler
- 5 Assaisonner avec de la fleur de sel de Noirmoutier et du poivre rouge de Kampot puis avec le jus de whisky infusé (une cuillère à café pour 500 g de foie gras)

# Foie gras aux mendiants et whisky

- 6 Mettre en chambre froide pendant 2 heures
- 7 Monter le foie gras en terrine
- 8 Passer en sous-vide
- 9 Cuire au bain-marie pendant 55 minutes à 90°C (au départ, le four doit être froid)