

Bille de foie gras aux pommes vertes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
286751	Sphères au bloc de foie gras de canard 5,17 g x 60 - 310 g	10 Pièce
197708	Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g	2 Pièce
25939	Confiture de lait 1,3 L Rians	30 Gramme
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	30 Gramme
	Sucre semoule	10 Gramme
	Pomme verte	1 Pièce
	Jus de pomme	25 Centilitre
	Feuille de gélatine	1 Feuille
	Grué cacao, élément de décor	PM

Etapes de préparation

- 1 Passer à la mandoline la pomme verte en tranches très fines. Découper et monter les tranches dans un support rectangulaire en couches successives et entre chaque couche saupoudrer de sucre et de confiture de lait. Sur le dessus finir avec le beurre demi-sel. Cuire au four à 150°C pendant 30 minutes en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson. Après cuisson les presser puis les mettre au frais. Mettre en forme les palets bretons et les cuire à 150°C pendant 20 minutes. Réserver.
- 2 Préparer la gélification du jus de pomme en le remontant en température et ajouter la feuille de gélatine. Napper les billes de foie gras encore surgelées pour fixer le jus de pomme dessus.
- 3 Effectuer le montage et finir avec les éléments de décor.

L'astuce du chef



Pour la cuisson à basse température au four : mettre les minis rôtis en poche sous vide pour un moelleux incomparable.

Sandrine Massuyeau, conseiller culinaire PassionFroid Ouest