



TERRINE DE FOIES GRAS POUCHES AU JURANÇON

par Jean Joël Bonsens Restaurant « Christophe » Amsterdam.
Pays Bas.

Ingrédients

4 foies gras
Vin de Jurançon moelleux
Cacao
Chocolat
Sucre

Pour accompagner dans l'assiette
Ganache au chocolat
Gelée d'orange à la cannelle

Réalisation

Mettre les foies gras une journée dans une saumure (eau et sel), puis une journée dans de l'eau pour retirer le trop de sel.
Dénervé.

Pocher les foies gras au four dans un Jurançon moelleux. Les cuire « à cœur » (il ne reste plus de gras, pas besoin de le mettre sous presse, et vous pouvez le mettre sous vide directement si vous le souhaitez)

Préparation de la terrine

Récupérer dans le jurançon le gras de la cuisson (il servira ensuite à napper la terrine pour faire une protection et éviter l'oxydation).

La terrine se réalise comme un feuilleté en mettant entre les différentes étapes de foies un mélange de cacao et de chocolat mixés avec un peu de sucre (cela fait comme un marbré).

Recouvrir du gras de cuisson.

Le mot du Chef : on sert les tranches de foie gras avec une ganache et chocolat et une gelée d'oranges à la cannelle, accompagné d'un toast de pain au levain à l'anis.

Cela fait un « lego » au niveau de la dégustation.

Sur le pain, un peu de ganache comme du beurre, le foie gras, un peu de gelée d'oranges. Après, tout est une question de balance en bouche.

Au niveau du vin, la meilleure combinaison que l'on a trouvé, c'est un Gaillac moelleux, ou un Coteaux du Layon. Ou un petit Bourgogne, un chardonnay bien gras