

Saucisson de foie gras au magret fumé, julienne de granny céleri



10 personnes

Dénervé un foie gras

laisser le foie 1h à température ambiante

séparer les lobes et les couper dans l'épaisseur (image)

enlever la grosse artère mais laisser les petits vaisseaux

Pour enlever le sang : le faire dégorger une nuit ds le lait (pas d'eau, cela oxyderait, le lait protège)



2 lobes de foie gras de 0.5 kg
17g sel, 4g poivre p. kg de foie
5 cl cognac
3 Magrets de canard fumés tranchés
1 l Vin rouge
Jus d'1 orange + 2 quartiers entiers
2 fleurs de Badiane
2 clous de girofle
4 bâtons de cannelle
100g Miel
300g figues
300g pruneaux

Saucisson foie gras, pruneaux, magret

Dénervé le foie

Assaisonner et aromatiser au cognac

Façonner des petits rouleaux de foie dans du papier film, rouler pour obtenir des saucisses serrées, couvrir d'une couche d'alu

Cuire au four 80°C à 45 °C à cœur (nous l'avons fait dans l'eau), laisser refroidir (eau glacée et gros sel)

Réaliser une compotée de pruneaux et figues : mettre le vin, le jus et les épices dans une casserole, ajouter les fruits, faire confire pendant env 2h.

Egoutter la compote et hacher au mixer couteau

Etaler une bande de papier film et disposer les tranches de magret sur 5 cm de long, recouvrir d'une compotée de pruneaux, disposer le rouleau de foie gras, rouler et réserver au frais.



1 céleri rave
4 pommes Granny
Poivre du moulin
Huile olive
1 citron vert
Sel / poivre

Julienne de granny, céleri

Emincer les pommes et le céleri à la mandoline

Tailler des tronçons de 5 cm de long et émincer la julienne (fine et régulière)

Faire une « vinaigrette » au jus de citron, sel, poivre et huile d'olive.

Assaisonner la salade

