Foie gras cuit sous-vide, compotée d'oignon au jus de canneberge, fleur de sel, toast de brioche

Recette pour 12

Description

Le foie gras, un plat qui fait souvent saliver, c'est tout de suite festif.

Vous êtes sûr de faire plaisir, avec une technique de cuisson qui va vous rassurer.

Ingrédients

Foie gras sous-vide

- 1 Kg Lobe de foie gras éveiné surgelé
- 14 Gr Sel
- 1 Gr Poivre noir malabar
- 1 Gr 4 épices en poudre
- 75 Ml Porto
- 3 Gr Sucre

Compotée d'oignons

- 4 Unité(s) Oignon
- 375 Ml Jus de canneberge
- 1 Cuil. à thé Sucre

Pain carré brioché

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Pain brioché
- 4 Unité(s) Pousse de pois

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **Sous-Vide** à **134.6 F°**

Préparations des lobes de foie gras

Pressez légèrement votre lobe de foie gras avec vos doigts, parsemez sur toute sa surface les assaisonnements qui composent la recette.

Laissez votre lobe s'imprégner des saveurs des assaisonnements durant 15 minutes.

Rassemblez les lobes sur un film plastique alimentaire pour réaliser un rouleau (boudin) bien le serrer. Fermez-le a chaque extrémité.

Placez-le dans le frigo ou congélateur, une fois bien durcit, le mettre sous-vide. Cela l'empêchera de se déformer lors du sous-vide.

Cuisson du foie gras

Remplissez le bac à cuisson d'eau a 55°C, assurez-vous du bon fonctionnement du thermocirculateur. Le temps de cuisson est de 1 heure. Sortez le sac sous-vide avec le foie gras et le plonger IMMÉDIATEMENT dans un bain de glace.

Il faut absolument créer un choc thermique pour arrêter la cuisson. À coeur, le foie gras doit être

cuit à 54°C/55°C

Compotée Oignon

Épluchez les oignons et les émincer, dans une casserole chaude avec du beurre et un bon filet d'huile, faites revenir les oignons, sans coloration, salez.

Versez par la suite le jus de canneberge rouge, ajoutez le sucre, laissez frémir sur un feu doux, les oignons vont absorber le jus de canneberge.

Une fois les oignons tendre et confit, les réservez au frigo, les servir froid.

Brioche

Toastez dans une poêle avec du beurre les tranches épaisses de pain brioché. Assurez-vous d'une belle coloration dorée des deux côtés.

Nettoyez si nécessaire les pousses de pois.

Montage et finitions

À l'aide d'un couteau (trancheur), passez la lame sous l'eau chaude, coupez de belles tranches épaisses (5 mm) de foie gras dans le boudin.

Déposez la tranche délicatement dans l'assiette, déposez une belle cuillère de compotée d'oignons confit.

Coupez en diagonale la tranche de brioche, déposez la dans l'assiette, finalisez avec les pousses de pois, ainsi qu'une pincée de fleur de sel.

Bon appétit!