

Emulsion de foie gras chaud sur Compotée de pommes à la Cardamome, crumble épicié



Ingrédients pour 6 personnes

20g de beurre demi-sel
600 g de pommes* en petits cubes
Fruits secs comme des abricots et des figues
4 gousses de cardamome

L'émulsion de foie gras pour un siphon de 500ml

200 g de foie gras cuit (ou de fleuron de canard)
50 ml de lait
150 g de crème liquide
2 à 3 tours de moulin à poivre

Crumble épicié

75g de beurre
100g de farine (ou 50g farine + 50g de flocons d'avoine)
30g de sucre complet de préférence
15g de graines de pavot bleu
Epices à pain d'épice)

Le dressage

3 boudins blancs

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr

La compotée de fruits

Eplucher et couper les fruits en dés

Dans le bol du thermomix, mettre les pommes, le beurre et la cardamome concassée. Faire cuire **8 min à 100° en mijotage, sens inverse et sans gobelet doseur**

À la fin de la cuisson, ajouter les fruits secs en morceaux et réserver

Crumble épicié

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mélanger vit 6 jusqu'à l'obtention de petites boulettes répartir sur une silpat et cuire à 180° jusqu'à coloration dorée (20mn environ)

L'émulsion de foie gras pour un siphon de 500ml

Mettre tous les ingrédients dans le bol, et faire **chauffer 5mn à 70° vit 1 puis mixer 30 sec vit 10**.

Rectifier l'assaisonnement.

Filtrer dans le siphon, fermer le siphon et percuter une cartouche. Secouer 5 à 6 fois. Et réserver

Le dressage

Eplucher les boudins blancs, les couper en cubes et les poêler dans un mélange de 2/3 beurre, 1/3 d'huile.

Réchauffer la compotée au micro-onde

Réchauffer l'émulsion au bain marie dans une casserole d'eau bouillante (**sur feu éteint**)

Dans les verrines, répartir la compotée, le boudin et l'émulsion tiède **juste avant de servir**.

Parsemer de crumble et servir.

**Les pommes : Choisissez des pommes acidulées qui resteront en morceaux après cuisson comme Elstar, Golden, ou Tentation (ma préférée)*

+ croquant : pour plus de croquant, ajouter des dés de poires crues à la compotée chaude avant de servir.

Astuce déco ; ajouter 1 soupçon de poudre d'or à quelques brisures de gavottes pour illuminer un plat un peu terne.

