

Les produits de fête

À l'heure des fêtes de fin d'année, des produits festifs – champagne et foie gras – sauront à coup sûr séduire vos clients !

Ici, la traditionnelle terrine de foie gras est revisitée, et ses escalopes entières, dans leur écrin de gelée, donnent une tranche originale et très esthétique.

Photographies Franck Taillade

Terrine de foie gras au champagne



Ingrédients

Pour une terrine d'environ 1,5 kg

- ❁ 1 kg d'escalopes de foie gras extra de canard de la gamme Terre & Mer (Davigel)
- ❁ 500 g de champagne Nicolas Feuillatte
- ❁ 500 g de gelée
- ❁ QS de gros sel
- ❁ QS de sel nitrité
- ❁ QS de sucre
- ❁ Feuille d'or
- ❁ Bleuets et fleurs de pensées
- ❁ Moule canapé

Progression

- ❁ Assaisonner les escalopes de foie gras à 8 g/kg de gros sel, 8 g/kg de sel nitrité et 10 g/kg de sucre pendant 4 heures environ.
- ❁ Mettre à réduire le champagne jusqu'à obtention de 200 g de champagne.
- ❁ Réaliser une gelée à 100 g/l.
- ❁ Préchauffer le four à 150 °C, enfourner les escalopes de foie gras et atteindre une température de 55 °C à cœur des escalopes.
- ❁ Retirer l'exudat de gras et disposer les escalopes sur un papier absorbant.
- ❁ Mélanger 500 g de gelée avec les 200 g de champagne réduit.
- ❁ Couler une légère couche de gelée de champagne au fond du moule et laisser prendre au froid.
- ❁ Une fois la couche de gelée prise, disposer les escalopes de foie gras sur plusieurs couches et couler un peu de gelée entre les escalopes. Terminer par la gelée.
- ❁ Mettre un petit poids par-dessus pour éviter que les escalopes ne remontent à la surface. Laisser prendre au réfrigérateur une bonne heure. Démouler et décorer.

Partenaires

Davigel
Partenaire de votre réussite

Terre & Mer

CHEF

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
EPERNAY-NEW YORK-AILLEURS