

Compilation de recettes de foie gras

Salut à tous,

Suite aux nombreuses demandes de recettes revenant pour la plupart chaque année à la même période, j'ai réalisé cette compilation pour tous les amoureux du foie gras.

Les recettes présentées ici proviennent en très grande partie de divers contributeurs du célèbre forum de discussion [news:fr.rec.cuisine](http://news.fr.rec.cuisine)

Pour le courrier, écrivez moi à patrick.nouaille@laposte.net pour régler les problèmes techniques. Pour ce qui est des recettes, merci d'écrire à l'auteur. Si celui-ci ne réponds pas ou son adresse erronée ou absente, posez votre question sur le forum [news:fr.rec.cuisine](http://news.fr.rec.cuisine).

J'en profite pour remercier toutes celles et tous ceux qui ont eu l'extrême gentillesse de m'envoyer leurs recettes personnelles, ainsi que la CIFOG (www.lefoiegras.fr) qui m'a aimablement autorisé à me servir de ses textes (« Présentation du foie gras » et « le foie gras, ses 4 vérités »)

Avant de passer aux recettes, je vous propose l'histoire du foie gras ainsi qu'un cours vous donnant de précieuses indications sur le choix, la cuisson, l'utilisation des bœufs, etc...

J'ai fait en sorte que toutes les sources soient données. Cependant, si vous remarquez une erreur quelconque, merci de m'en avertir afin que je puisse faire la modification.

Un point important, si vous vous servez de cette compile comme base de données, n'oubliez pas de donner la source avec le nom de l'auteur de la recette et sa provenance. Merci.

Allez, assez de blabla et n'oubliez pas que le foie gras ne se déguste pas qu'au moment des fêtes mais tout au long de l'année.

Patrick Nouaille – Cerbère (66) le 14 novembre 2002

Sommaire

Principales abreviations de Meal-Master/Mastercook	4
Présentation du foie gras	5
Le foie gras et ses 4 vérités	8
Bases du foie gras.....	9
Conseils	13
Comment préparer le foie gras	14
Conserves de foie gras.....	15
Epices à pâté de foie gras	16
Farce à pâté de foie gras	17
Foie Gras, ... le faire soi même.....	18
Quelques adresses	19
Bécasses à la purée de foie gras	21
Bonbons au foie gras et raisins de Smyrne	22
Brioche au foie gras et Banyuls	23
Brioche farcies au foie gras	24
Cailles au foie gras	25
Carpaccio de Foie Gras sur Tressé de Poireaux	26
Carré de veau fourré.....	27
Chantilly de foie gras	28
Chapon farci au foie gras	29
Chapon poché à la crème de foie gras I	31
Chapon poché à la crème de Foie Gras II	32
Côtelettes de champignons des bois et foie gras	33
Cou Farcis au Foie Gras.....	34
Escalopes de foie gras à la périgourdine	35
Escalopes de foie gras aux abricots secs épicés	36
Escalopes de foie gras chaud à la vinaigrette de pomme verte	37
Escalopes de foie gras chaud en mille feuilles de chou	38
Escalopes de foie gras frais feuilletés aux pommes	39
Feuilleté de foie gras aux truffes	40
Feuilleté strasbourgeois au foie gras	41
Filet de bœuf en croûte sauce foie gras	42
Foie d'oie poêlé à la purée de figues.....	44
Foie de canard	45
Foie frais à l'oignon	46
Foie gras à l'Armagnac	47
Foie gras à l'ombre.....	48
Foie gras à la manière de VIC-BILH	49
Foie gras au naturel	51
Foie gras au Sauternes.....	52
Foie gras au sel.....	53
Foie gras au torchon	54
Foie gras au torchon, Tonton Michel	55
Foie gras aux figues.....	56
Foie gras aux poires pochées.....	57
Foie gras aux raisins.....	58
Foie gras chaud.....	59
Foie gras chaud au poivre vert et au Sauternes	60
Foie gras chaud aux groseilles	61
Foie gras chaud aux pommes-fruits	62
Foie gras cru poêlé aux pommes	62

Foie gras de canard à la Charentaise	65
Foie gras de canard à la flamande	66
Foie gras de canard poêlé aux trompettes des morts	67
Foie gras du Gers.....	68
Foie gras en habit vert aux blancs de poireaux	69
Foie gras en terrine du Périgord	71
Foie gras en terrine façon Bocuse	72
Foie gras façon hongroise	73
Foie gras frais aux agrumes.....	74
Foie gras maison.....	75
Foie gras mi-cuit.....	76
Foie gras Mi-cuit (variante).....	77
Foie gras poché.....	78
Foie gras poêlé	79
Foie Gras Poêlé à la Mangue.....	80
Foie gras rôti.....	81
Foie gras vapeur	82
Foies gras au pain d'épices.....	83
Fonds d'artichauts au foie gras	84
Galette Parmentier au foie gras	85
La Terrine "exclusive Internénettes"	86
Lapin aux morilles et ses ravioles de foie gras.....	87
Lasagne au foie gras et morilles	88
Lobe de foie gras de canard rôti aux raisins	89
Macaronade au foie gras	90
Magret fourré au foie gras	91
Marbré de foie gras de canard au St Emilion	92
Mille feuilles de foie gras aux pommes	93
Papillote d'huîtres au foie gras frais	94
Pâté du Maréchal de Contades	95
Pigeons à la ficelle farcis au foie gras	96
Pintade au foie gras, choucroute tzigane.....	97
Pot au feu de foie gras	98
Ravioles de Foie Gras au Jus de Truffe.....	99
Salade de Magret fumé au Foie-Gras	100
Salade tricolore au foie gras et langoustines	101
Sauce chaude beurrée aux truffes.....	102
Saucisson de magret au foie gras	103
Suprême de pintadeau à la strasbourgeoise.....	104
Suprême de poularde farci au foie gras - Endives braisées.....	105
Surprise de foie gras au fumet de vieux cépes	106
Tarte Tatin au foie gras	107
Tatin de topinambours et foie gras chaud, caramel au Banyuls.....	108
Terrine au foie gras et ris de veau	109
Terrine de canard au foie gras en gelée de pain d'épice	110
Terrine de faisan au foie gras	111
Terrine de foie gras des Landes grillé	112
Terrine de foie gras des Landes grillé	113
Terrine de Foie Gras Frais.....	114
Terrine de foie gras truffé.....	115
Tournedos Rossini.....	116
Tourte de foie gras d'oie	118
Un Secret.....	119
Vasque de foie gras à la gelée d'or	120

Principales abreviations de Meal-Master/Mastercook

Principales abréviations utilisées dans Meal-Master, Mastercook. La première abréviation est celle utilisée par Meal-master, la seconde celle utilisée par Mastercook. S'il n'y a qu'une seule abréviation, elle est commune aux 2 logiciels.

MM	MC	Designation	Valeur
t	tsp	teaspoon - cuiller à thé	5 ml
tb	tbsp	tablespoon - cuiller de table	15 ml
bn	bn	bunch - bouquet	
c	c	Cup - Tasse	235 ml (souvent arrondi à 1/4 l)
pn	pn	pinch - pincée	
sm	sm	small - petit	
md	med	medium - moyen	
lg	lg	large - gros	
cn	can	can - boîte	
pk	pkg	package - paquet	
pk	pkt	packet - packet	
dr	drop	drop - goutte	
	dz	douzaine	
d	dash	dash - soupçon, goutte, pointe de couteau	
	bunch	bouquet	
	sprig	branchette, tige	

NOTES : Compil réalisée avec la complicité (involontaire...) de René Gagnaux

Mise sous MC : François Leloup, le 12/09/99

Présentation du foie gras

Texte repris par Patrick Nouaille le 18 novembre 2002 avec l'aimable autorisation de la **CIFOG**
www.lefoiegras.fr

Histoire

Ses origines :

Naissance au bord du Nil. Dès l'Antiquité, les Egyptiens apprécient la chair savoureuse des oies venues passer l'hiver sur les bords du Nil. Cette saveur leur vient des réserves qu'elles ont emmagasinées pour affronter les efforts du voyage retour. Mais ce sont les romains, dès le premier siècle avant J.C., qui révèlent les qualités gustatives du foie des oies, qu'ils nourrissent de figues. Pendant longtemps, les Juifs d'Europe centrale furent réputés pour être les seuls à connaître le secret pour obtenir un beau foie gras, la viande d'oie n'étant pas frappée d'interdit religieux. Mais déjà, dans les régions productrices d'oies et de canards d'Alsace et du Sud-Ouest, on produisait des pâtés et terrines de foie gras.

Le foie gras, mets de roi à la table de Louis XV, atteint la célébrité avec Louis XVI, grâce à une recette de pâté en croûte. Il inspire ensuite les plus grands écrivains, tels George Sand et Alexandre Dumas, et même les musiciens, tel Rossini et son fameux tournedos. Depuis, l'invention de l'appertisation et le développement des transports ont permis d'étendre le prestige du foie gras à toute la France, pays du foie gras par excellence, mais aussi dans le monde entier.

Le reconnaître

Identité :

Une étiquette de foie gras doit comporter, outre le nom du fabricant, des informations claires et précises :

- la liste des ingrédients
- la date limite et la température de conservation
- l'identification du lot de fabrication.

Elle doit également comporter la dénomination du produit selon des appellations clairement définies.

Les appellations

La dénomination "**foie gras**" est réservée aux produits qui ne contiennent que du foie gras.

Le foie gras entier : préparation composée d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras.

Le foie gras : préparation composée de morceaux de lobes de foie gras agglomérés.

Le bloc de foie gras : préparation composée de foie gras reconstitué, qui peut comporter des morceaux.

Il existe ensuite différentes préparations, dont la teneur en foie gras peut varier :

Le parfait de foie : contient un minimum de 75 % de foie gras.

Les médaillons, pâtés, mousses ou galantines de foie : contiennent un minimum de 50 % de foie gras.

Portrait de famille

Il n'existe pas un foie gras mais des foies gras... Une diversité qui permet à chacun de trouver son bonheur.

Oie ou canard ?

Le foie gras de canard est plus "rustique". Il séduit par son goût prononcé aux saveurs du terroir.

Le foie gras d'oie, plus délicat, charme par sa douceur et son onctuosité.

Le foie gras du canard (450 à 500 g) est plus petit que celui de l'oie (700 à 800 g).

Foie gras truffé :

La dénomination "**foie gras truffé**" garantit un taux de truffe d'au moins 3%.

Entre 1 et 3 %, le taux est indiqué dans l'appellation.

Le foie gras cru :

Généralement présenté sous vide, il doit être d'une belle couleur. De blanc ivoire rosé à jaune clair selon l'alimentation des palmipèdes, à la fois ferme et souple au toucher.

Conservation : sept jours entre 1 et 3° C.

Le foie gras mi-cuit (ou semi-conserve) :

Présenté en boîte métal, bocal en verre ou sous-vide.

Conservation : entre 1 et 3° C, de quelques semaines pour le sous-vide et au-delà de 6 mois pour la boîte métal ou le bocal en verre.

Le foie gras appertisé :

Présenté en boîte ou en bocal.

Conservation : plusieurs années à température ambiante (10-15° c)

Comment le servir

Préparatifs :

Le foie gras doit être placé au réfrigérateur dans son emballage quelques heures avant d'être servi, puis sorti 20 minutes avant dégustation.

Tranchez-le au dernier moment pour préserver ses couleurs et saveurs. .

Le couteau, sans dents, devra être trempé entre chaque tranche dans de l'eau chaude puis essuyé pour pouvoir découper nettement le foie gras.

Pour le garder au frais sur la table, on peut déposer le plat sur un lit de glace. .

En entrée, il faut compter 50 à 70 grammes de foie gras par personne et de 100 à 130 grammes en plat principal.

Mariages heureux :

Pain, vin et foie gras... Cette combinaison de produits nobles réserve les plus grands plaisirs. Les variations sont nombreuses à condition de respecter quelques principes.

Quel pain ?

Evitez les pains fantaisie. Choisissez plutôt un beau pain de campagne ou plus simplement de la baguette, qu'ils soient grillés ou non. Inutile de tartiner, déposez simplement le foie gras sur le pain.

Quels vins

La richesse des saveurs du foie gras permet de nombreuses associations.

Les vins doivent seulement posséder un minimum de complexité et d'amplitude. Evitez donc les vins trop légers ou trop jeunes.

Vins blancs moelleux :

Le plus réputé est évidemment le Sauternes. Mais essayez aussi d'autres vins du sud-ouest tels le Jurançon, le Monbazillac ou le Bergerac moelleux. En Alsace, choisissez un vin de vendanges tardives.

Vins blancs secs :

Un grand cru des Côtes de Beaune ou même un Champagne souple se marient à merveille avec le foie gras. Un Graves ou un Châteauneuf-du-Pape, réservent aussi leurs secrets.

Vins rouges :

Ils font aussi merveille sur le foie gras : grands crus du Médoc (Margaux, Pauillac), crus du Libournais (Pomerol) et même les tanniques Madiran et Cahors.

Le foie gras et ses 4 vérités

Texte repris par Patrick Nouaille le 18 novembre 2002 avec l'aimable autorisation de la **CIFOG**
www.lefoiegras.fr

Le foie gras est une production ancestrale et une tradition gastronomique française.

La production de foie gras date d'au moins 4500 ans. Des fresques découvertes sur des tombeaux égyptiens le prouvent. Cette tradition a été perpétuée et diffusée par les communautés juives en exode qui utilisent le gavage pour produire des matières grasses remplaçant le saindoux.

L'arrivée du foie gras dans le sud-ouest de la France remonte à l'occupation romaine. L'introduction du maïs au XVI, siècle accélère le développement de cette production, jusqu'à faire des produits de palmipèdes gras une base de l'alimentation des paysans.

Conservés dans des pots en grès, ils leur permettent de faire face aux périodes de disette qui ravagent le pays.

Au XIX siècle, la mise au point des procédés d'appertisation favorise la multiplication des grandes maisons qui, en diffusant leurs produits dans le monde entier, font très vite du foie gras l'un des fleurons de la gastronomie française.

Depuis cette époque, le foie gras fait partie intégrante du patrimoine culinaire et culturel de la France.

Les intérêts du producteur et de l'animal sont étroitement liés.

L'intérêt d'un producteur est d'obtenir une production satisfaisante en quantité et en qualité afin d'assurer la rémunération de son travail. Il doit donc agir avec dextérité pour atteindre cet objectif sans mettre en péril son élevage. Cela consiste notamment à créer des conditions de confort et d'ambiance optimales, qui sont la clé d'un bon engraissement des animaux.

Le taux de mortalité pendant le gavage se situe entre 2 et 5%, chiffre classique dans tout élevage de volailles.

De plus, des travaux menés par l'INRA en 1993 prouvent que le stress observé pendant cette période est inférieur à celui vécu par les animaux lorsqu'on les attrape, action indispensable dans tout cycle de production animale.

Le gavage reproduit un acte naturel

Certains oiseaux migrateurs possèdent la faculté de stocker des graisses afin d'emmagasiner suffisamment d'énergie pour pouvoir voler sur de longues distances. En créant une surcharge graisseuse du foie par une alimentation très énergétique sur une courte période (une quinzaine de jours en moyenne), le gavage reproduit à l'identique cette faculté naturelle. Il a été prouvé que, d'une part, l'engraissement du foie est totalement réversible (ENSA et ENV Toulouse, Lycée Agricole de Périgueux 1994) et que, d'autre part, cela n'altère aucune des fonctions physiologiques essentielles (Thèse du Dr N. Mazet, Lettre du Dr Lux, Pdt des Vétérinaires Européens)

Bases du foie gras

D'après un message de Guy Jayme (jayme@com.univ-mrs.fr) sur la liste cuisine-fr du 21/11/96

Voici comme promis, mon cours sur le foie gras. Il y aura d'autres recettes qui suivront j'espère: Les premières recettes (foies gras cuits à cuisson douce s'appellent de foie mi-cuit, si mi-cuit n'est pas précisé c'est un foie en conserve. J'ai une vieille tante dans le Sud-Ouest qui nous confectionnait tous les ans des foies gras d'oie.

La conserve était en fer blanc, à mon goût il faut garder la conserve quelques années car le foie s'affine avec les ans. La première année il est un peu sec, puis le gras qui a été perdu, et qui l'enrobe, est absorbé très lentement par le foie. Vous pouvez conserver une bonne conserve 5 ans à l'abri de la lumière et à une température de 8°, 10° maximum.

Le foie gras (Cours Vergé) :

Un foie d'oie pèse 700 g à 1 Kg cru. Un foie de canard pèse de 300 g à 600 g cru. Les foies gras d'oie ou de canard proviennent en général du sud-ouest de la France: Périgord, Gers, Chalosse.

Certains autres lieux de production très limités se situent dans cette région de France. D'autres pays sont aussi producteurs, tels que la Hongrie, la Pologne, Israël. Cette production intense est surtout réservée aux besoins industriels des conserveries de foies gras. Les États-Unis ainsi que d'autres pays ont également des petites productions pour leurs besoins locaux.

Un foie gras de belle qualité ne demande pas beaucoup d'autres ingrédients d'assaisonnement. Il est important de lui laisser son côté le plus naturel possible, mais sa préparation et surtout sa cuisson exigent beaucoup d'attention. Il faut tenir compte que le principal des composants d'un foie est sa graisse. En l'en privant par une cuisson à trop haute température, le foie fond et perd donc par l'élément qui en fait toute sa finesse.

Pour choisir un beau foie gras il faut qu'il ait le poids indiqué ci-dessus, sa couleur doit être claire sans marbrures. Il doit être ferme au toucher, et surtout être très frais. Un foie manquant de fraîcheur est légèrement acide au nez.

Pour garder le maximum de saveur naturelle à un foie gras, il ne faut pas « écraser » celle-ci par un excès d'assaisonnement.

Voici donc les assaisonnements suggérés pour 1 kg de foie gras :

- 7 g de sel fin
- 1,5 g de poivre moulu fin
- 3 cl de Porto Rouge
- 1 trait d'armagnac ou Cognac

On peut ajouter à la préparation du foie gras des truffes précuites (une truffe n'aurait en aucun cas le temps de cuire, si vous utilisez une truffe venant d'une boîte ou d'un bocal, ajoutez le jus avec l'assaisonnement).

Suggestion spécial Vergé : Cannelle, girofle, muscade, sucre, sel rose (ou salpêtre), quantité non communiquée...

Pour les cuissons en terrine, il est préférable de ne pas remplir la terrine à ras bord mais légèrement en retrait du dit bord, 1 à 2 cm environ. Il ne faut jamais chemiser une terrine de barde de lard ; celui-ci n'aurait pas le temps de cuire.

Préparation 1 :

Sortez le ou les foies du réfrigérateur 30 à 40 minutes avant de les travailler à température ambiante. Ceci évitera de trop casser les lobes.

Séparez les lobes à l'aide d'un petit couteau. Retirez les nerfs et les veinules en les tirant. Ceux-ci deviennent apparents lorsque vous aurez ouvert chaque lobe.

Avec la paume de la main, par pression légère, aplatissez les pointes des lobes afin de les assouplir. Lorsque ceux-ci sont parfaitement étalés sur la table de travail, salez et poivrez les.

Mettez les foies assaisonnés dans une terrine. Versez le Porto et l'Armagnac en les répartissant bien.

Retournez les foies à la main en les massant légèrement.

Couvrez la terrine et gardez 24 heures au réfrigérateur. Faites, de chaque lobe une roulade en incluant au centre de chacune, les brisures, et si vous truffez votre foie, les morceaux de truffes.

Mettez les 2 lobes tête bêche, rangez en tassant bien, dans la terrine ou dans le bocal que vous aurez choisi pour la cuisson. Tassez bien chaque lobe.

Aplatissez le dessus. Couvrez la terrine ou fermez hermétiquement le bocal.

S'il s'agit d'une terrine, mettez celle-ci dans un récipient qui lui servira de bain-marie. Verser de l'eau en ébullition dans le récipient afin d'atteindre environ la moitié de la hauteur de la terrine puis passez au four préchauffé à 140°.

Après 5 minutes à cette température, réduisez celle-ci à 80°. Il est important de considérer précisément cette température. Pour cette raison il est préférable de se munir d'un thermomètre à cuisson afin de s'assurer que la température du bain-marie est bien à 80°. Une trop forte température ferait fondre les foies.

Le temps de cuisson est de 30 à 40 minutes. A ce moment le thermomètre plongé au coeur de la terrine doit marquer une température de 80°. Si la température n'a pas atteint le centre, remettez au four encore quelques minutes.

Laissez refroidir la terrine dans le bain-marie. Chargez le dessus du foie d'une planchette recouvrant bien celui-ci, puis d'un récipient d'un kg ou contenant un litre d'eau. Attention que la planchette ne soit pas trop petite car vous la retrouverez au fond du récipient !

Mettez au réfrigérateur pour au moins 24 heures avant de servir. Si vous ne devez pas utiliser le pâté rapidement, ce qui est préférable, l'idéal de consommation est d'au moins 8 jours à 3 semaines. Dès que la planchette est retirée, recouvrez la terrine de graisse d'oie ou de canard, voire même de saindoux, afin qu'il n'y ait aucune pénétration d'air, ce qui oxyderait le foie.

Remettez le couvercle jusqu'au moment de l'utilisation.

Pour trancher le foie gras, trempez un couteau à lame inoxydable dans de l'eau chaude. La tranche se fera ainsi plus précise. Si vous ne consommez pas la totalité de la terrine, masquez l'entame du pâté par une fine couche de graisse afin de l'isoler.

Utilisation des bocaux :

Si vous utilisez plusieurs bocaux, entourez les d'un linge pour éviter qu'ils se cognent et qu'ils se cassent au cours de la stérilisation. Rangez les dans un récipient profond en évitant qu'ils soient au contact du fond ou des bords du récipient.

Recouvrez les bocaux d'eau froide après les avoir bien calés. Fermez le récipient, portez à ébullition. Laissez l'ébullition pendant 20 minutes (petite ébullition). Puis finissez de cuire encore 15 minutes à 80° et laissez refroidir dans le bain-marie. Conservez ensuite au réfrigérateur. Vous pouvez le conserver ainsi sans problème 3 mois.

Cuisson au torchon :

On peut également le cuire « au torchon ». Pour cela donnez le même traitement à la préparation des foies. Au lieu de le ranger en terrine, mettez le au centre d'un torchon de cuisine propre, ne sentant aucune odeur.

Roulez le très serré dans le torchon. Ficelez les 2 extrémités en le tenant serré. Vous devez alors avoir un cylindre bien ferme d'une section de 8 à 10 cm de diamètre.

Mettez la roulade dans un récipient où elle pourra être bien immergée.

Recouvrez la de gelée de volaille que vous aurez préparée au préalable. Celle-ci doit être froide ou juste tiède. Recouvrez la roulade d'une grille pour l'empêcher de flotter. Mettez à cuire à découvert en surveillant, au thermomètre, que la température ne dépasse pas 80°.

Laissez ainsi 20 minutes, puis retirez la cuisson du feu et laissez refroidir complètement. Lorsque la gelée est froide, mais non prise, ressortez la ballotine de foie gras de cette gelée.

Resserrez en remballant le foie dans le même linge afin de lui donner une forme parfaitement cylindrique et ferme. Ainsi resserré, remettez le dans la gelée et gardez au réfrigérateur. Pour cette préparation, la durée de cette conservation ne doit pas dépasser 8 à 10 jours.

Conseils pour servir le foie gras :

Servez le foie gras toujours sur plat ou assiette glacée. Vous pouvez le servir accompagné d'une gelée de volaille ou Porto, au Banyuls, au Sauternes, ou neutre, mais évitez de l'en recouvrir.

Un tour de moulin au poivre avant de le servir le rehaussera.

Il peut être accompagné de salade ou de légumes verts, mais ceux-ci ne doivent pas être citronnés ou vinaigrés.

Servez le avec des toasts frais : pain de campagne, brioches à votre choix.

Remarque :

On peut également vouloir conserver des foies gras plus longtemps.

Pour cela il faut leur assurer une stérilisation longue à température élevée, ce qui provoque une fonte des graisses et donc un dessèchement du produit.

Conserve de foie gras :

Démarrer à froid. Pour ce type de préparation, il faut procéder comme pour la stérilisation premièrement annoncée. Il faut alors pousser la température à un minimum de 100°, souhaité 130°.

Cette température ne peut être atteinte qu'avec un autoclave hermétiquement clos. (100° pendant 1 heure surtout si le foie est truffé). Il peut alors se garder un an au frais. Mais maintenant il est facile d'obtenir du foie gras frais tout au long de l'année, à l'exception des 3 mois de grosse chaleur, qu'il n'est pas indispensable d'utiliser ce processus à moins que vous ayez à le transporter hors du froid.

Estimation des temps de cuisson: 35 à 40 minutes au kg à 80,90° pour obtenir environ 60° à coeur.

Au torchon 20 minutes au kg pour le même but.

Choix du Foie gras :

Sa couleur doit être uniforme, sans echymoses (sinon il faut les gratter pour les enlever. C'est une question d'esthétique.) Il ne doit pas dépasser 600g car un foie trop gros n'est pas forcément meilleur mais plutôt cassant lors du travail.

Sa texture doit avoir celle de la pâte à modeler.

S'il est congelé, il faut le laisser décongeler doucement au réfrigérateur. Pas de choc thermique !!!

Dénervé :

Ne pas hésiter à détruire un peu le foie (il faut le reformer après). Bien retirer les trois gros nerfs (1 sur le petit lobe et 2 sur le gros) et les petites capillarités. Il faut éviter de couper les petits vaisseaux car sinon, le sang fera des taches dans le foie. Cette opération est délicate mais doit être faite sans s'énervier!!!!

Une fois bien dénervé il faut reformer le foie en le travaillant un petit peu.

Marinade :

dans une terrine (celle de service si vous faites une terrine), mettre le foie, quelques gouttes d'armagnac et une pincée de sel, une pincée de poivre. Malaxer le tout et faire macérer une nuit.

ATTENTION : La cuisson du foie gras nécessite un thermomètre (30°-100°C)

De là vous pouvez faire :

Terrine de foie (250g)

Votre foie est déjà dans la terrine.

Faire chauffer un bain marie au four (l'eau doit être à 70°C). Prendre une feuille de papier sulfurisée mouillée avec de l'eau à 70°C. Entourer la terrine de cette feuille mais ne surtout pas mettre de couvercle. Déposer l'ensemble dans le bain marie et laisser au four pendant 20 à 25min. A la fin de la cuisson sortir le bain marie et laisser le refroidir à température ambiante (la terrine toujours dans le bain marie). Une fois à température ambiante, placer un morceau de carton de la taille de l'ouverture de la terrine sur celle-ci et placer un poids dessus (style boîte de conserve nettoyée).

Une fois que la graisse est remontée et s'est figée, la récupérer et la faire fondre. Enlever le carton et verser la graisse fondue sur la terrine. Cela fera une couche homogène et permettra une conservation plus longue. Ne déguster votre terrine qu'une semaine après.

Vous pouvez la conserver 3 semaines 1 mois (s'il vous en reste!!!).

Ballottine de foie (250g)

Une feuille de papier sulfurisé mouillé (même température que le foie, ambiante si possible). Prendre 250g de foie et les poser sur la feuille. Il va falloir rouler la préparation dans la feuille sans casser cette dernière, en la serrant bien en évitant les bulles d'air. Il faut centrer le rouleau de foie dans la feuille. Une fois le rouleau fini il faut former une papillote sur chaque extrémité toujours bien serrées. En suite enrouler le tout dans un film alimentaire. Avec de la ficelle à poulet former un rôti et une anse (c'est pour que la forme de la ballottine soit bien cylindrique et la anse c'est pour la sortir facilement). Bien ficeler les extrémités !!!!

Faire chauffer de l'eau à 40°C. Y plonger la ballottine. L'eau doit monter en température jusqu'à 70°C en 15 à 20 minutes. Une fois atteinte éteindre et laisser le tout revenir à température ambiante. Ensuite poser la ballottine (elle sera molle mais c'est normal) dans un saladier avec des glaçons, et la tourner lentement pour répartir la graisse afin qu'elle se fige de façon homogène autour de la ballottine (question d'esthétique).

La mettre au frigo. Vous ne la dégusterez qu'3 jours après !!!!

Foie poêlé

Prendre un foie à température ambiante. L'escaloper (pas de tranches trop fines..), on compte environ 60 à 80g par personne.

Dans une poêle faire revenir du beurre et de l'huile. Le mélange doit être mousseux. Faire revenir des pommes fruits (reinettes ou granny) et/ou des raisins frais avec un brin d'armagnac.

On peut aussi prendre des figues fraîches, les entailler et les passer au four chaud. Une fois les pommes cuites (mais tjs croquantes!!!), les retirer de la poêle et enlever le surplus de gras de la poêle. Rajoutez une bonne noix de beurre frais dedans, laisser fondre et ajouter les escalopes de foie.

1 à 2 min par face (cela dépend du goût).

Sortir les escalopes, déglacer la poêle à l'armagnac. Servir les escalopes de foie avec les pommes arrosées de la sauce.

C'était la première fois que j'en mangeais et, humm... Ca fond sous la langue et c'est très goûteux. Complètement différent du mi-cuit ci-dessus.

Conclusion :

Le foie gras doit être :

- de couleur uniforme et sans ecchymoses
- travaillé à température ambiante et ne doit pas subir de choc thermique!!!!

En fait c'est très facile et la partie la plus délicate est de dénervé.

Ensuite...

Ciloue <ciloue@netcourrier.com>

Conseils

Le seul vrai foie gras est vendu sous le nom "foie gras entier". Tout le reste et en particulier le "bloc" n'est que des morceaux plus ou moins gros qui sont compactes.

La grosse différence, c'est qu'un foie ne ressemble pas à un cylindre ni à un parallélépipède rectangle. Donc les tranches ne sont pas "parfaites".

Foie gras d'oie ou de canard : c'est une question de goût. Celui d'oie est plus fin mais s'il n'est pas vraiment bon, il ne vaut rien, Celui de canard est plus parfumé mais parfois de consistance moins fine. Ce qu'il faut éviter, sauf garantie exceptionnelle d'origine, c'est le foie-gras "parfumé", i.e. truffé, au porto, à l'armagnac... car c'est une bonne méthode pour compenser une qualité pas parfaite. Ça c'est mon avis et ça n'engage que moi.

Ce qu'il faut c'est le servir **SEUL**, frais mais pas froid : le trancher au sortir du réfrigérateur avec un couteau à lame fine trempe avant chaque coupe dans de l'eau très chaude. Disposer sur une plat lui-même rafraîchi et le servir au moins cinq minutes plus tard accompagné de tranches de pain (de campagne, de mie ou autre : moi, je préfère le vrai campagne) légèrement grillées et tièdes.

Accompagner d'un grand vin liquoreux : sauternes, muscat...

Conseils donnés par Minou Morin cabhmm@der.edf.fr sur frc le 20/12/1994

Comment préparer le foie gras

Le foie gras devra être souple sous le doigt pour pouvoir être travaillé facilement.
Avec un petit couteau pointu, gratter les tâches (vertes) laissées par le fiel.
Séparer les 2 lobes et tirer les veines qui apparaissent avec le couteau .
Ne pas hésiter à inciser le foie pour retirer les veines.

Assaisonnement :

- 7 à 8 g de sel pour 500g
- 3 g de poivre blanc du moulin
- un bon peu de noix de muscade si on aime

Assaisonner le foie gras sur toutes les faces et mettre dans une terrine juste assez grande

Ajouter 2 cuillères à soupe d'Armagnac par 500 g et laisser mariner au moins 12h avec le couvercle.

Cuisson du foie gras :

Préchauffer le four au thermostat 4 et mettre un récipient pour cuire la terrine au bain-marie.
Attendre que l'eau bout , et faire cuire 15mn pour 500g .
Sortir la terrine du four, l'enlever du bain-marie.
Attendre que le foie soit refroidi avant de la mettre au frigo.

Attendre 3 à 4 jours minimum avant de déguster.

En résumé :

- On prépare le LUNDI
- On cuit le MARDI
- On déguste le DIMANCHE

N.B : peut se congeler sans problème en terrine

From: Marc Grimbert <mgrimbert@free.fr>

Conserves de foie gras

Pour réaliser 1 kg de foie gras de canard en conserve (environ 2 foies), il vous faudra:

- 2 c. à café rases de sel (12 g),
- 2 c. à café rases de poivre blanc (4 g),
- 1 c. à café rase de quatre-épices (2 g),
- quelques feuilles de laurier
- 5 cl d'armagnac ou de cognac.

Préparation:

D'une manière générale, préparez les foies le plus vite possible après l'achat.

Faites tremper les foies de canard dans de l'eau glacée pendant 1 heure pour les raffermir.

Égouttez-les puis épongez-les soigneusement avec un linge propre.

Séparez chaque foie en deux lobes. Faites attention car les foies sont fragiles et s'écrasent facilement.

Avec un petit couteau bien tranchant, ôtez la partie verdâtre, qui correspond à l'emplacement de la vésicule biliaire (elle donnerait un goût amer à tout le bocal).

Ensuite, dénervéz les foies et enlever éventuellement les grosses veines visibles. Tirez doucement pour abîmer les foies le moins possible.

Mélangez sel, poivre blanc, quatre-épices et armagnac (ou cognac).

Massez doucement les lobes de cet assaisonnement pour bien le faire pénétrer.

Refermez les 2 lobes en plaçant une feuille de laurier dans la fente.

Disposez-les dans un plat creux recouvert d'un film plastique.

Entreposez pendant 24 heures dans le bas du réfrigérateur.

Cuisson :

Ébouillantez les bocaux et laissez-les égoutter et refroidir, retournés sur un torchon, sans les essuyer.

Remplissez-les en commençant par les petits lobes. Posez les gros lobes sur le dessus après avoir ôté les feuilles de laurier. Tassez bien sans écraser.

Fermez hermétiquement les bocaux et placez-les dans un stérilisateur (ou un faitout) en plaçant des chiffons autour pour éviter qu'ils s'entrechoquent pendant la stérilisation.

Recouvrez d'eau chaude et faites stériliser les bocaux de 500 g pendant 30 min. après la reprise de l'ébullition, 45 min. pour 1 bocal d'1 kg (un peu moins si vous préférez le foie gras mi-cuit mais dans ce cas il ne se conservera qu'au réfrigérateur).

Laissez refroidir dans l'eau.

D'après une recette de Jean-Baptiste Camus J.B.Camus@libertysurf.fr)
Le 25/11/1999

Epices à pâté de foie gras

Recipe By :
Serving Size : 1 Preparation Time : 0:00
Categories : Terrines et pâtés Epices et condiments

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
30	g	piment d'Espagne
30	g	basilic
60	g	laurier-sauce
30	g	coriandre
30	g	gingembre
60	g	thym
30	g	fleur de muscade
8	g	poivre
8	g	clous de girofle
8	g	raifort r%pŽ (1)

Lorsque le tout est en poudre bien mêler.

L'on met 15 grammes d'épices par livre de sel bien sec et passé au tamis.

(1) Le raifort n'est pas indispensable ; mais il fait bien, il y en a toute l'année à Paris.

Per serving (excluding unknown items): 233 Calories; 6g Fat (19% calories from fat); 7g Protein; 54g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 54mg Sodium
Food Exchanges: 3 1/2 Starch/Bread; 1 Vegetable; 1 1/2 Fat

NOTES : Recette partagée par René Riu, <reneriu@club-internet.fr> sur fr.rec.cuisine
Mise sous MC : René Riu, le 31/08/01

Farce à pâté de foie gras

Recipe By : France
Serving Size : 1 Preparation Time : 0:00
Categories : Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method

		Pour la farce
800	g	filet de porc frais -- haché très fin
625	g	lard frais -- haché très fin
300	g	jambon -- hachés fin
5		belles échalotes -- hachées fin
1		poignée de persil haché
50	g	épices à pâtés
1	lg	Foie gras frais
100	g	Beurre
250	g	Truffes
100	ml	Rhum
100	ml	Madère

Vous mettez 100 grammes de beurre dans un plat à sauter et passez le tout sur le feu avec un verre de rhum, environ dix minutes, assaisonnez, passez au tamis et y ajoutez deux poignées d'épluchures de truffes hachées.

Après avoir fait dégorger pendant deux ou trois heures à l'eau fraîche un beau foie gras bien ferme, lui enlever les fibres et peau, parer la place de l'amer, assaisonnez votre foie et l'arrosez d'un verre de madère.

Ayez 250 grammes de truffes fraîches que vous aurez pelées, coupez vos truffes en morceaux de la grosseur d'une noix, piquez de place en place votre foie avec des lames de truffes et laissez ainsi mariner quelques heures.

Puis, garnissez votre pâté d'une couche de farce d'un centimètre d'épaisseur; mettez dessus la moitié de votre foie gras, puis, une autre couche de farce, l'autre moitié de foie, recouvrez d'une bonne couche de farce et couvrez votre pâté. Cuisez-le. Cinq minutes après l'avoir sorti du four, introduisez un verre de rhum et madère mélangés; et une demi-heure après, le remplir d'une couche de beurre fin fondu avec moitié graisse d'oie. Ne pas négliger les truffes dans l'intérieur.

Per serving (excluding unknown items): 1626 Calories; 113g Fat (70% calories from fat); 93g Protein; 14g Carbohydrate; 943mg Cholesterol; 4783mg Sodium
Food Exchanges: 7 1/2 Lean Meat; 17 1/2 Fat

NOTES : "Mémorial de la Pâtisserie par Pierre Lacam (1903)"
Recette partagée par René Riu, <reneriu@club-internet.fr> sur fr.rec.cuisine
Mise sous MC : René Riu, le 31/08/01

Foie Gras, ... le faire soi même

Pour faire son foie gras, ce n'est pas trop compliqué :

Il faut d'abord mettre les lobes crus à ramollir à température ambiante, ensuite on sépare les 2 principaux lobes, après, j'utilise le manche d'une cuillère à soupe pour 'racler' ces lobes doucement tout en récupérant le foie gras, et lorsque l'on aperçoit les 'veines', on les dégages bien, puis on tire doucement dessus pour les retirer, attention !, il faut bien complètement les dégager sinon elles cassent, et il en restera.

Ensuite, on pèse le foie gras ainsi préparé, on l'assaisonne à raison de 12 gr de sel au kilo et 2 à 4 gr de poivre blanc moulu au kilo.

Personnellement, j'y ajoute de la muscade râpée qui accentue son parfum, à mettre raisonnablement !

On peut aussi le parfumer avec un alcool, vin ... tel que porto blanc, Sauternes, mais aussi du miel, des figues marines au porto ou autre, des truffes....

Il faut alterner couche de foie gras et assaisonnement et alcool, filmer le tout et laisser au frigo environ 24 heures.

Le lendemain, le sortir à l'avance pour qu'il tempère, et remplir une terrine en pressant légèrement le foie gras, disposer dessus une planchette en bois de taille légèrement inférieure que le dessus de la terrine, l'enrober d'un alu et cuire 45 minutes à 100 °C (dans un four, pulse de préférence) au bain-marie, le temps est pour une terrine avec 2 kg de foie gras dedans.

Sortir à la fin de la cuisson, et récupérer la graisse fondue dans le plat de cuisson, il suffit de mettre l'eau de cuisson qui contient la graisse fondue dans un récipient et le mettre au frais, une fois figée, on récupère la graisse en surface.

Mettre un petit poids en appui sur la planchette afin de presser, environ une boîte de conserve 4/4 suffit, mettre au frigo 12 heures.

Ensuite on enlève la planchette, on égalise légèrement le dessus de la terrine, on fait fondre la graisse que l'on a récupérée (tiède) et la couler sur la terrine, cela permet un bel aspect à la tranche et aussi de mieux conserver la terrine !.

On garde tout ça au frais et on déguste ensuite !!!!!

Comme ça on peut garder la terrine environ 1 semaine.

PS: on peut améliorer la durée de conservation en remplaçant le sel fin par du **sel nitré**, on garde la terrine jusqu'à environ 3 semaines sans pour autant détruire le goût ! De plus cela donne un bel aspect rose au foie gras !!!.

Voilà, j'espère ne pas avoir été trop compliqué, je suis du métier, donc j'ai pas trop parlé technique ! pour ne pas embrouiller !

D'après une recette parue sur frc le 09/11/1995 de Sébastien Spadotto 100774,1320@compuserve.com

Quelques adresses

<http://www.lefoiegras.fr/>

Pour tout savoir sur le foie gras : ses vertus, son histoire, de nombreuses recettes et les adresses des producteurs
Le site officiel des professionnels du Foie Gras.

<http://foie.gras.free.fr/>

Ce site est destiné aux personnes désirant découvrir des recettes de foie gras. (fabrication, choix, recettes, conseils, ...)

<http://recettesfoiegras.free.fr/index.html>

Le site de référence pour réaliser en toute simplicité votre foie gras. Ce site gratuit et non commercial est enrichi avec vos propres recettes qui sont publiées avec votre nom et vos villes et département d'origine.

<http://www.foie-gras-gers.com/>

Le Gers, premier département producteur de foie gras traditionnel : les labels rouges oie et canard, les produits fermiers, des recettes, l'origine, les appellations, les bienfaits du foie gras..

<http://www.lacaveafoiegras.fr/>

Foie gras du Quercy - Périgord : spécialités de foies gras entiers, de foies frais, de foies aux truffes du Quercy - foie gras en bloc - foie gras d'oie - foie gras de canard : La Cave à foie gras du Domaine de St-Géry et ses recettes du terroir. Boutique de foie gras avec vente en ligne de foie gras. Restaurant gastronomique du domaine de saint géry

<http://b-simon.ifrance.com/b-simon/foiegras.htm>

La préparation du foie gras réalisée par un prof de cuisine. Tous les commentaires sont en images (photos)

<http://www.thefrenchluxury.com/>

L'équipe de The French Luxury, passionnée par la France et ce qu'elle apporte souhaite partager avec tous, les produits de qualité qu'elle peut offrir. Site traduit en 7 langues.

<http://www.hudsonvalleyfoiegras.com/>

Le foie gras à 2 heures de Manhattan – Site en anglais

<http://www.lucien-doriath.fr/>

Foie Gras et Produits du Terroir d'Alsace.

<http://www.laquercynoise.com/>

Cuisine française de tradition, **foie gras**, oie et canard
Traditional French cuisine, **foie gras**, goose et duck.

<http://www.perigord-produits.com/>

Foie gras confits d'oie ou canard, vente de paniers cadeaux fabrication artisanale. Boutique shopping de la gastronomie du terroir Périgord noir.

Aumônières au foie gras sauce porto

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

2 feuilles de pâte phylo

1 c. à soupe de beurre fondu et tiédi

250 gr de foie gras de canard

1 échalote

25 cl de porto rouge

1 bouquet garni (persil, thym, laurier)

1,5 tasse de fond de veau

Pour la décoration :

15 grains de raisins

4 bouquets de persil

Préparation :

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Sur une planche de travail, étendez 2 feuilles de pâte phylo, badigeonnez-les de beurre et superposez-les. Taillez-les en 4 portions.

Répartissez le foie gras sur chaque portion de pâte phylo et refermez en forme de baluchon.

Déposez les aumônières sur une plaque à biscuits et faites cuire au four 10 min.

Réservez.

Pelez et émincez l'échalote.

Dans une petite casserole, faites fondre le beurre et faites-y suer les échalotes.

Mouillez avec le porto, ajoutez le bouquet garni, laissez réduire de moitié et incorporer le fond de veau. Faites mijoter la sauce 2 à 3 min puis passez-la au tamis.

Nappez le fond de vos assiettes de service de sauce au porto et déposez au centre une aumônière de foie gras.

Décorez de raisins et de bouquets de persil.

Le bon accord : un Porto (rouge)

amicalement

Patrick Le Malouin patrick.ozera@laposte.net

Bécasses à la purée de foie gras

Recipe By :
Serving Size : 6 Preparation Time : 0:00
Categories : Gibier

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
3		bécasses
3		bardes légères
100	g	beurre
120	g	foie gras de canard
8	cl	d'Armagnac
6		toasts
		sel et poivre

Laisser faisander les bécasses trois jours au frais. Les plumer, retirer le jabot à l'aide d'une épingle, les barder, arroser la poitrine des oiseaux avec quelques gouttes d'Armagnac.

Beurrer un plat allant au four, déposer les bécasses, saler, poivrer et parsemer le plat de copeaux de beurre, et l'introduire dans le four préchauffé thermostat 7 durant vingt cinq minutes, arroser les oiseaux de temps en temps.

Préparer les toasts en les faisant dorer avec le beurre restant, débiter le foie gras en morceaux et le déposer dans une assiette creuse. Sortir le plat du four et flamber les bécasses avec l'Armagnac, les couper en deux dans le sens de la longueur, vider leur intérieur sur le foie gras et réduire le tout en purée avec une fourchette. Tartiner les toasts avec cette purée, les passer trente secondes sous le gril du four très chaud.

Dresser les bécasses sur les toasts, accompagner du jus de cuisson.

- - - - -

Per serving (excluding unknown items): 119 Calories; 14g Fat (100% calories from fat); 0g Protein; 0g Carbohydrate; 37 mg Cholesterol; 138 mg Sodium
Food Exchanges: 2 1/2 Fat

NOTES : Recette partagée par C.Queyroix <C.Queyroix@wanadoo.fr>
Mise sous MC : François Leloup, le 08/12/99

Bonbons au foie gras et raisins de Smyrne

Pour 24 pièces :

- 200g foie gras mi-cuit
- 1 paquet de 10 feuilles de brick (compter du déchet)
- 3 poires
- 50g de raisins de Smyrne
- 50g de beurre
- 1 cuil a soupe de vinaigre de framboises
- poivre concassé

La veille faire macérer les raisins dans de l'eau de vie de poire + eau.

Pelez et épépinez les poires, coupez les en des faites revenir pdt 5 à 7 mn a la poêle dans 25g de beurre (plus de résistance sous la dent)

Egouttez les sur du papier absorbant

Déglacez la poêle avec le vinaigre

Remettez-y les poires avec les raisins secs égouttés et une pincée de poivre concassé

Laissez tiédir pour réaliser 24 bonbons

Couper en 4 portions égales et superposables chaque feuille de brick.

Repartissez les poires/raisins sur les quarts de brick

Déposer le foie gras coupe en des sur chacun

Formez des papillotes en liant chaque extrémité avec du raphia

Déposez ces bonbons sur une plaque

Badigeonnez les au pinceau de beurre fondu

Faites les dorer 1 à 3 mn dans le four préchauffé a th 6-7 (200°C)

Oter les liens

Servez chaud ou tiède

Cette préparation est aussi très bien pour farcir des cailles.

Recette de Fabien Cecile3@alussinan.org

Brioche au foie gras et Banyuls

Recipe By :

Serving Size : 1 Preparation Time : 0:00

Catégories : Abats Pâtisseries
Entrées chaudes

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		bouteille de Banyuls
125	g	de foie gras de canard mi cuit
4		petites brioches fraîches

Creusez l'intérieur des brioches avec une petite cuiller.

Mettez macérer cette mie dans un bol avec 10 à 15 cl de Banyuls

Découpez le foie gras en dés. Mêlez délicatement la mie imbibée et les dés de foie gras.

Mettez le four à chauffer (th. 4)

Garnissez les brioches avec la mie et le foie gras. Couvrez avec le chapeau. Mettez 3 mn au four

Servir tiède avec le reste de Banyuls bien frais.

- - - - -

Per serving (excluding unknown items): 0 Calories; 0g Fat (0% calories from fat); 0g Protein; 0g Carbohydrate;
0mg Cholesterol; 0mg Sodium

Suggested Wine: Banyuls roumani doré-Banyuls gd cru "mas de la serra"

Serving Ideas : Pour un brunch

NOTES : D'après une recette postée par Claudie <CLAUDIE.MOUSNIER@WANADOO.FR>

Mise sous MC : François Leloup, le 12/05/99

Brioche farcies au foie gras

6 brioches à tête
1 truffe en boîte
50 g de crème fraîche (liquide)
1 c à soupe de cognac
sel, poivre
200 g de foie gras
gelée hachée à volonté

Coupez la tête des brioches, creusez-les (réservez la mie retirée ainsi que les têtes pour faire une autre préparation)

Egouttez la truffe, réservez le jus et mélangez-le à la crème et au cognac, salez et poivrez.

Versez un peu de cette préparation dans chaque brioche pour bien les imbiber.

Farcissez-les ensuite de foie gras coupé en morceaux et parsemez avec la truffe hachée.

Servez avec de la gelée hachée parfumée au cognac.

D'après une recette d'Alexandre Pukall

Cailles au foie gras

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 cailles bien dodues, prêtes à cuire
- 200g de foie gras mi-cuit
- 400g de grains de raisin frais, pelés et épépinés
- 2 cuillerées à soupe de graisse d'oie fine
- 15cl de sauternes
- sel et poivre blanc au moulin

Des cailles bien dodues et fraîches se reconnaissent à leur œil brillant et bombé. Farcies de foie gras et mijotées en cocotte au vin blanc, elles constituent un plat raffiné.

1. Couper le foie gras en 8 morceaux de même taille. Les poivrer. Farcir chaque caille avec 2 morceaux de foie gras et 2 grains de raisin. Faire chauffer 2 cuillerées à soupe de graisse d'oie dans une cocotte et y poser les cailles après les avoir bridées. Les faire dorer sur feu modéré pendant 5 minutes en les retournant sur tous les côtés.
2. Ajouter les grains de raisin restants et la moitié du vin. Saler et poivrer. Faire chauffer de 2 à 3 minutes sur feu assez vif, puis baisser le feu et laisser mijoter tranquillement pendant 20 minutes.
3. Egoutter les cailles ainsi que les grains de raisin et les déposer dans un plat creux. Tenir le tout au chaud. Remettre la cocotte sur feu vif et y verser le reste du vin. Faire bouillir pendant 2 minutes en grattant le fond du récipient avec une spatule en bois. Rectifier l'assaisonnement et verser ce jus sur les cailles au foie gras à travers une passoire très fine. Servir aussitôt.

Boisson conseillée : SAUTERNES

Recette de Yves.Huot-Marchand@wanadoo.fr

Carpaccio de Foie Gras sur Tressé de Poireaux

Pour 8 personnes

Ingrédients

- 500g de foie gras cru
- 8 petits poireaux
- 2 tranches de jambon de Parme
- Cerfeuil
- Sel de Guérande
- Poivre de séchuan
- 1 salade frisée

Pour la vinaigrette :

- 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise
- 3 cuillères à soupe d'huile de noisette
- Sel et poivre

Préparation

Cuire les poireaux dans de l'eau bouillante salée puis les rafraîchir aussitôt dans de l'eau très fraîche afin qu'ils gardent leur couleur. Tailler les poireaux en fines bandes

Détailler le jambon en petits morceaux

Faire la vinaigrette et la verser dans une assiette creuse

Passer les bandes de poireaux dans la vinaigrette, les égoutter et les disposer en croisillons dans chaque assiette plate destinée aux convives

Emincer finement le lobe de foie gras et disposer les tranches obtenues sur le tressé de poireaux

Ajouter par-dessus, quelques feuilles de salade frisée, le jambon, le cerfeuil ciselé, le sel de Guérande, le poivre de séchuan et un filet d'huile de noisette

D'après une recette de Patrick Nouaille cuisinepourtous@free.fr

Carré de veau fourré

Ingrédients :

1,400 Kg. de carre de veau
150 gr. de champignons de Paris entiers
3 dl. de Champagne

Farce :

400 gr. de foie gras
1 truffe
50 gr. de cèpes
50 gr. de morilles

Préparation :

Couper le centre du carre de veau du sens de la longueur.

Hacher la viande que vous aurez retire,(500 gr. environ).

Couper les morilles en deux du sens de la longueur, couper les cèpes en petit carre,la truffe en lamelles et le foie gras en petit morceaux.

Mélanger le tout, saler et poivrer ou mettre des graines de poivre rose et vert dans la farce, remplir le carré.

Saler au sel a odeur le carré, un peu d'huile et laisser au frigo une nuit.

Cuire au four le carre en ayant soin de le déglacer de temps en temps avec le Champagne.

A mi-cuisson mettre les champignons avec le carre.

Retirer du four, enlever le carré, prendre un peu de farine (20-30 gr.),saupoudrer le jus, mélanger et verser 1 dl. de bouillon.

Laisser rétrécir et lier. Lorsque la viande c'est raffermie, la couper et la mettre dans la sauce.

Servir chaud avec des pommes Anna ou des légumes grillés.

D'après une recette de Ruggero Ruggeri

Chantilly de foie gras

La recette d'un chimiste préparée par un grand chef

La chantilly de foie gras

"Dans une casserole, mettre de l'eau (ou un liquide en contenant), puis du foie gras malaxé. Chauffer le tout pour obtenir une émulsion. Poser ensuite la casserole sur de la glace et fouetter. Après un certain temps, la préparation monte comme une chantilly" (1)

Pas trace de lait, de crème ou encore moins de blanc d'oeuf dans cette émulsion qui vient d'être inventée par le chimiste de l'alimentation Hervé This, attaché à la Direction Scientifique Nutrition de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), chercheur au laboratoire de chimie des interactions moléculaires du Collège de France et auteur de livres "chimico-gastronomiques". Cette délicieuse mousse onctueuse légère et parfumée sera au menu chez Philippe Gagnaire à Paris dans une composition originale pour les fêtes.

Imaginée par Hervé This à partir de son "chocolat chantilly" (une mousse sans oeuf) où l'on retrouve toute la saveur du chocolat qui la compose, la "chantilly de foie gras" peut être réalisée avec n'importe quel autre aliment qui contient des graisses appropriées, du fromage par exemple. "Cela permet de le manger différemment, sans sombrer dans la succession un peu trop codée d'un menu traditionnel composé d'une entrée, un plat, salade, fromage, dessert", explique le Chef, à qui cette collaboration vieille de deux ans a apporté une grande ouverture d'esprit, de nouvelles perspectives et de nouvelles saveurs pour composer ses plats.

De son côté, le scientifique utilise la cuisine pour montrer que la science est belle et, en l'occurrence, que la chimie a des avantages que la cuisine ne connaissait pas. Quand on bat son émulsion, par exemple, les bulles d'air sont piégées par une viscosité importante. Les protéines se déroulent et se positionnent à l'interface huile-eau pour réussir l'amalgame et bien monter.

Les acides aminés hydrophobes des protéines (ceux qui ne sont pas solubles dans l'eau) se disposent au contact de l'huile alors que les acides aminés hydrophiles (ceux qui se dissolvent dans l'eau) se lient à l'eau présente dans le mélange ; au total, les gouttes de matière grasse sont stabilisées parce qu'elles sont enrobées par les protéines ; puis, lorsqu'on fouette le mélange, les bulles d'air sont piégées pour le même type de raison.

L'utilisation de ce principe permet d'alléger un aliment sans le dénaturer de façon à bénéficier de toute sa saveur.

Un jeu d'enfant si l'on considère par ailleurs que la texture d'une telle "chantilly" peut être ajustée sur le simple fait de jouer sur les proportions d'eau et de foie gras et sa viscosité modulée en fonction de la température.

"En cuisine on peut faire presque tout ce que l'on veut", précise Hervé This avec sa logique de bon scientifique, "tout dépend du résultat culinaire souhaité. Mais encore faut-il comprendre ce que l'on fait pour avoir le résultat que l'on veut".

Une affirmation à méditer au moment de monter sa "chantilly". Au risque de s'attirer les foudres de certains gastronomes, le "tour de main" n'existe pas, estime encore le scientifique à l'origine, entre autres activités, d'un séminaire de gastronomie moléculaire réunissant des acteurs de ce secteur et des scientifiques au Centre Jean-Ferrandi tous les deuxièmes jeudis du mois.

Il y explore notamment les procédés culinaires, tours de main, dictons et autres proverbes. Quand un plat est raté, c'est que la recette n'était pas donnée au complet.

I.B.

(1) à raison de 200 grammes de foie gras cru ou cuit, 100 grammes de bouillon de poule, 30 grammes de porto, du sel et du poivre.

ARTICLE DU "FIGARO" - 24 Décembre 2001

D'après un post de Virginie virginie.lalere@infonie.fr

Chapon farci au foie gras

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time :3:40

Categories : Abats

Volailles

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		chapon de 2,5 à 3 kg
6		gousses d'ail en chemises
20	g	beurre (1)
40	g	beurre (2)
		sel & poivre
		-- Pour la farce :
200	g	foie de canard mi-cuit
1		échalote ciselée
1		petit oeuf
		foie du chapon
1	tbsp	cognac
10	g	persil haché
50	g	pelures de truffes (le jus servira pour la sauce)
		-- Pour la sauce :
100	g	foie de canard mi-cuit
20	g	crème fraîche
200	ml	vin blanc sec
		jus des truffes
1	tbsp	cognac

Préchauffer le four th. 7 (210°C)

Farce :

Faire suer l'échalote dans 20 g beurre (1) sans coloration. Saler, laisser refroidir. Hacher le foie gras et le foie du chapon. Ajouter l'échalote refroidie, oeuf, cognac, persil, pelures de truffes. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène

Assaisonner l'intérieur du chapon. Le farcir et coudre finement les ouvertures (attention : risque de fuite de la farce)

Le brider

L'enduire de 40 g de beurre (2) ramolli Saler, poivrer le déposer sur une cuisse dans un grand plat à rôtir

Glisser-le au four. Au bout de 40 mn de cuisson, tourner-le sur l'autre cuisse. Ajouter l'ail

Baisser le thermostat à 6 (180°C). Laisser encore cuire 40mn, puis continuer sur le dos pendant 30 à 40mn

Arroser régulièrement du jus rendu en ajoutant, si nécessaire, un peu d'eau dans le plat.

Lorsque le chapon est cuit, le laisser reposer croupion vers le haut dans un plat à l'entrée du four éteint. Recouvrir de papier aluminium.

Sauce :

Débarrasser le plat de cuisson du chapon. Retirer l'ail. Jeter l'excédent de gras du plat de cuisson. Mettre le plat sur feu moyen. Déglacer au vin blanc, gratter avec une spatule, puis transférer dans une casserole. Laisser réduire de moitié. Ajouter la crème fraîche. Cuire à feu moyen pendant 20 à 30mn. Passer la sauce au chinois. Ecraser le foie gras afin d'obtenir une purée, l'ajouter à la sauce. Ajouter un filet de jus de truffes et le cognac. Mélanger. Rectifier l'assaisonnement

Présentation :

Débrider le chapon. Le dresser dans un grand plat chaud. L'entourer de sa garniture. Servir la sauce bien chaude dans une saucière

Garniture :

Girolles
Châtaignes
Pommes Noisettes

Conseil :

Découper le chapon délicatement pour ne pas répandre la farce

Vins : Rouge : Bordeaux
Blanc : Riesling

Per serving (excluding unknown items): 19 Calories; 1g Fat (90% calories from fat); 0g Protein; 0g Carbohydrate; 3mg Cholesterol; 1mg Sodium

NOTES : Recette personnelle mise au point et partagée par Christiane <xne.bezu@wanadoo.fr>
Mise sous MC : François Leloup, le 4/12/99

Chapon poché à la crème de foie gras I

Recipe By :
Serving Size : 6 Preparation Time :2:45
Categories : Volailles

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		chapon
300	g	de foie gras de canard mi-cuit
200	g	d'oignons émincés
1	kg	de châtaignes décortiquées
10	cl	de crème fraîche
1		litre de bouillon de volaille
1		petite boîte de pelures de truffe
		sel & poivre

Verser dans une grande cocotte 3 litres d'eau ajouter les oignons et carottes sel et poivre. Porter à ébullition.

Ajouter le chapon couvrir et laisser cuire sur feu moyen pendant 2 h 30.

Dans une sauteuse verser le bouillon de volaille, ajouter les châtaignes et laisser sur feu moyen pendant 10 minutes. Réserver au chaud. Couper le foie gras en petits morceaux. Verser la crème dans une casserole, la porter à ébullition ajouter les dés de foie gras. Battre la sauce au fouet à main pour le faire fondre sur feu doux. Ajouter les pelures de truffes et le jus. Saler légèrement.

Couper le chapon en morceaux les déposer dans les assiettes de service ainsi que les châtaignes, napper de sauce au foie gras. Servir aussitôt.

Per serving (excluding unknown items): 0 Calories; 0g Fat (0% calories from fat); 0g Protein; 0g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 0mg Sodium

NOTES : Amicalement Patrick.

<http://home.nordnet.fr/~festival> plus de 600 recettes festival@nordnet.fr

D'après un post de Patrick Estival sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 10/5/99

Chapon poché à la crème de Foie Gras II

Recipe By : France
Serving Size : 6 Preparation Time :3:00
Categories : Volailles

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		chapon de 3 kg prêt à cuire
2	l	fond de volaille
100	ml	crème liquide
100	g	foie gras
40	g	truffe
		sel
		poivre

Placer le chapon dans une grande marmite et le recouvrir avec le fond de volaille. Compléter avec de l'eau si nécessaire, saler, poivrer.

Laver la truffe en la brossant, la peler, et mettre les pelures dans la marmite. Porter à ébullition et laisser frémir 2h30 à feu doux et à couvert.

Pendant ce temps, détailler le foie gras en petits dés et découper la truffe en bâtonnets.

Quand le chapon est cuit, l'égoutter et le réserver au chaud, enveloppé d'aluminium. Faire réduire le bouillon de cuisson à 1/2 l puis le filtrer, le laisser reposer 10 mn et le dégraisser. Ajouter la crème fraîche et faire bouillir pour obtenir une sauce nappante. Y ajouter le foie gras en battant pour le faire fondre délicatement à feu doux. Ajouter la truffe émincée.

Découper le chapon et enlever la peau.

Remettre viande et sauce dans une cocotte, rectifier l'assaisonnement, bien mélanger délicatement et réchauffer à feu très doux 10 mn. Servir à même la cocotte, accompagné de tagliatelles fraîches et de girolles fricassées au beurre.

- - - - -

Per serving (excluding unknown items): 33 Calories; 2g Fat (60% calories from fat); 0g Protein; 3g Carbohydrate; 3mg Cholesterol; 5mg Sodium
Food Exchanges: 1/2 Fat

NOTES : Recette partagée par Jean-Baptiste CAMUS <J.B.Camus@libertysurf.fr> sur fr.rec.cuisine
Mise sous MC : François Leloup, le 18/12/99

Côtelettes de champignons des bois et foie gras

Recipe By : France

Serving Size : 6 Preparation Time :0:00

Categories : Abats

Entrées chaudes

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
100	g	Foie gras de canard
200	g	Pieds de mouton
200	g	Trompettes des morts
200	g	Champignons de Paris
20	g	Beurre
		Sel
		Poivre

Epluchez, lavez et émincez très finement les champignons. Ecrasez le foie gras a la fourchette et mélangez-le aux champignons salez et poivrez.

Façonnez le mélange en forme de petites côtelettes (6) ou plus simplement en petites galettes (épaisseur=1/2 cm) Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures Au moment de servir cuire les "côtelettes" 2 minutes de chaque coté dans une petite poêle avec une noisette de beurre.

Servez dans un plat préalablement chauffé.

Recette relevée en 1983 par Gault et Millau, d'après F. Clerc , La vieille Fontaine ^ Maisons Laffitte

Per serving (excluding unknown items): 31 Calories; 3g Fat (75% calories from fat); 1g Protein; 1g Carbohydrate; 7mg Cholesterol; 29mg Sodium
Food Exchanges: 1/2 Vegetable; 1/2 Fat

NOTES : Source :

Recette partagée par "c.lejeune" <claire.lejeune@uhb.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 30/09/2000

Cou Farci au Foie Gras

- 2 peaux de cou de canard
- 150 gr de foie gras frais
- 1 pot de graisse de canard

Pour la farce :

- 50 gr de chair à saucisse
- 200 gr de chair maigre de canard
- 50 gr de mie de pain rassis
- 2 oeufs entiers, 1 c. à café d'Armagnac
- Sel, poivre

Mixer tous les ingrédients de la farce.

Coudre une extrémité de chaque cou.

Faire à l'intérieur un lit de farce sur lequel on dépose le foie gras découpé dans le sens de la longueur que l'on recouvre à nouveau de farce.

Le foie gras est alors entouré de farce.

Coudre les extrémités.

Faire cuire 1 heure dans de la graisse de canard à feu doux. Piquer de temps en temps les cous pour qu'ils n'éclatent pas.

D'après une recette de carte postale culinaire qui m'a été envoyée

Visible ici <http://cuisinepourtous.free.fr>

Escalopes de foie gras à la périgourdine

Recipe By :
Serving Size : 4 Preparation Time : 0:40
Categories : Abats Volailles
Entrées chaudes

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		foie gras d'oie
2		grappes de raisin blanc
		-- chasselas de préférence
150	ml	Monbazillac
		farine
		graisse d'oie
4	slices	pain de campagne
		sel
		poivre

Cette recette se prépare avec du foie gras cru, oie ou canard, taillé dans la longueur en tranches pas trop minces, avec un foie que l'on ne veut pas transformer en terrine ou pâté.

1. Laver le raisin. Le peler et épépiner les grains. Le mettre dans une jatte, l'arroser de Monbazillac et le laisser macérer pendant 24 heures.
2. Le lendemain, couper le foie gras en deux dans la longueur. Prélever dans le même sens deux belles tranches sur chaque moitié. Réserver le reste pour une farce ou un pâté. Saler et poivrer les tranches de foie. Les fariner légèrement.
3. Faire chauffer 1 cuillerée à soupe de graisse d'oie dans une grande poêle. Lorsqu'elle est bien chaude, y mettre les tranches de foie. Régler sur feu modéré. Laisser le foie blondir environ 30 secondes de chaque côté. Egoutter les tranches de foie et les réserver sur une grande assiette.
4. Faire dorer les tranches de pain dans la graisse de cuisson du foie gras puis les égoutter et les tenir au chaud. Jeter la graisse et verser le vin de macération du raisin dans la poêle. Faire réduire pendant 5 minutes sur feu vif en remuant. Ajouter le raisin.
5. Lorsque la sauce est bien sirupeuse, remettre les tranches de foie dans la poêle et laisser chauffer pendant 1 minute. Poser les tranches de pain dans des assiettes chaudes. Placer une tranche de foie dessus, garnir de sauce et de grains de raisin.

Certains amateurs préfèrent déglacer la poêle de cuisson du foie gras avec du verjus et servir en garniture une salade verte aux oeufs durs.

Boisson conseillée : Monbazillac

- - - - -

Per serving (excluding unknown items): 0 Calories; 0g Fat (0% calories from fat); 0g Protein; 0g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 0mg Sodium

NOTES : Source :

Recette partagée par Yves H-M <Yves.Huot-Marchand@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine
Mise sous MC : François Leloup, le 26/11/2000

Escalopes de foie gras aux abricots secs épicés

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 escalopes de foie gras d'oie de 70 g environ
- 24 abricots secs
- 1 feuille de laurier
- 1 petite brindille de thym frais
- 3 clous de girofle
- 1 pincée d'épices à pain d'épice
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 petite pincée de cannelle
- 30 g de farine
- 1 cuillère à soupe de graisse d'oie
- 4 dl de bière ambrée
- 3 cl de fleur de bière ou à défaut de marc
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- Sel et poivre du moulin

Comment réaliser ce plat ?

1) Mettre 24 abricots secs dans une casserole, verser dessus 4 dl de bière ambrée, 3 cl de fleur de bière, puis ajouter 1 petite brindille de thym frais, 1 feuille de laurier, 3 clous de girofle, 1 pincée d'épices à pain d'épice, 1 pincée de gingembre en poudre, 1 petite pincée de cannelle, et laisser macérer pendant 3 heures à température ambiante

2) Après 3 heures, porter à ébullition, et cuire pendant 10 minutes à frémissement.

Prélever et mixer la moitié des abricots avec la moitié environ de la cuisson, rectifier éventuellement la quantité de cuisson afin d'obtenir un coulis épais.

Incorporer ensuite 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge.

Maintenir ce coulis au chaud dans une casserole.

3) Assaisonner de sel et de poivre 4 escalopes de foie gras d'oie de 70 g sur chaque face, puis les fariner très légèrement.

4) Chauffer 1 cuillère à soupe de graisse d'oie dans une poêle.

Puis poêler les escalopes de foie gras, compter 1 minute de cuisson de chaque côté.

5) Réchauffer sur feu doux les abricots restants.

6) Dressage :

Disposer harmonieusement les abricots sur un plat de service, dresser délicatement les escalopes de foie gras dessus, ajouter un cordon de coulis aux abricots tout autour.

Accompagner ces escalopes de foie gras aux abricots secs épicés de tranches de brioches toastées.

Servir le restant de coulis en saucière.

Recette de Fabien Cecile3@alussinain.org

Escalopes de foie gras chaud à la vinaigrette de pomme verte

Pour 4 personnes :

Environ 500 g de foie gras de canard (8 escalopes)

3 pommes granny smith

1 jus de citron et 1 dl d'huile

PRÉPARER D'ABORD LA VINAIGRETTE DE POMME VERTE

1.Éplucher et couper une pomme en quartiers. La cuire en compote et laisser refroidir.

2.Passer les 2 autres pommes à la centrifugeuse et récupérer le jus.

3.Dans un saladier, mettre le sel fin, le poivre, le jus de citron et la compote. Mélanger avec un fouet, ajouter le jus des pommes et l'huile. Vérifier l'assaisonnement. Réserver au froid.

CUIRE LE FOIE GRAS

4.Couper le foie gras en escalopes de 2 cm d'épaisseur.

5.Bien chauffer une poêle antiadhésive. Assaisonner les escalopes et les poser dans la poêle, à feu vif. Cuire chaque côté 15 secondes. Réduire le feu et recuire chaque côté durant 1 minute. Poser les escalopes sur du papier absorbant.

DRESSER AUSSITÔT

6. Disposer 2 escalopes sur chaque assiette, les parsemer de fleurs de sel, verser autour une petite louche de vinaigrette froide.

D'après une recette de Bernard Loiseau et partagée par Minou Morin MinouMorin@aol.com

Escalopes de foie gras chaud en mille feuilles de chou

Pour 4 personnes

- 1 lobe de foie gras (environ 700 g)
- 1 chou vert
- 1 échalote ciselée
- 250 g de crème
- 100 g de salades mélangées
- 100 g de jambon cru (si vous avez du Serrano, c'est bien. Si non, pas grave)
- QS de sel, poivre du moulin, sirop à 30° B (sirop de base, eau + sucre), graisse de canard

Vinaigrette :

- 10 cl vinaigre balsamique
- 20 cl d'huile d'olive
- QS cerfeuil, tomates cerise pour le décor

Préparation :

Tailler le lobe en 8 escalopes égales, assaisonner et réserver au froid.

Tailler le jambon cru en fine julienne, la frire mais pas trop, éponger et réserver.

Effeuiller le chou, retirer les grosses nervures, blanchir les feuilles deux fois, égoutter, éponger. Dans les plus belles feuilles, découper 24 disques de 8 cm de diam. à l'aide d'un emporte pièce.

Tremper chacun d'eux dans un sirop à 30, plaquer sur un silpat et sécher dans un four à 80° pendant environ 2 h.

Emincer finement le chou restant. Dans un sautoir, faire revenir l'échalote ciselée, sans coloration, avec un peu de graisse de canard, ajouter le chou émincé, laisser suer, crémier, assaisonner et cuire à feu doux.

En fin de cuisson, ajouter la julienne de jambon frite, réserver au chaud.

Cuisson :

Dans une poêle sans matière grasse, cuire les escalopes de foie gras pendant 2 mn de chaque côté, éponger sur du papier absorbant.

Présentation d'une assiette à titre d'exemple

Dans une assiette, monter :

Cristalline de chou, compotée de chou, cristalline, escalope de foie gras, cristalline.

Renouveler l'opération encore une fois.

Sur une cristalline de chou, dresser un bouquet de salades mélangées surmontées de julienne de jambon. Verser la vinaigrette et décorer avec cerfeuil et tomate cerise ouverte en fleur.

Pour 4 personnes faites les assiettes en même temps et non l'une après l'autre.

D'après une recette de Patrick Nouaille cuisinepourtous@free.fr

Escalopes de foie gras frais feuilletés aux pommes

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn - Cuisson : 20 mn

- 400 g de foie frais (d'oie de préférence) paré
- 4 feuilles de brik
- 4 pommes bien parfumées
- 100 g de beurre
- 15 cl de porto rouge
- 15 cl de fond de volaille instantané
- 3 c. à soupe de farine
- 1 c. à café de sucre
- sel, poivre.

- Préchauffez votre four à th. 7 (210°C). Faites fondre 40g de beurre dans une petite casserole, sans le faire chauffer. Ecumez la surface et transvasez-le délicatement dans un bol sans prendre le dépôt du fond

- Epluchez les pommes et coupez-les en cubes. Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle. Dès qu'il grésille, jetez-y les cubes de pommes, saupoudrez-les de sucre et faites-les sauter sur feu vif afin de les caraméliser. Baissez le feu et laissez cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Poivrez puis conservez au chaud

- Etalez la farine sur une assiette. Découpez le foie gras en escalopes de 5 mm d'épaisseur Salez et poivrez-les sur les deux faces, puis passez-les dans la farine et tapotez-les pour enlever l'excédent.

- Découpez 12 disques de 7 cm de diamètre dans les feuilles de brik. Placez-les entre deux torchons un peu humides. Après quelques instants, retirez-les deux par deux et badigeonnez-les au fur et à mesure de beurre fondue sur les deux faces avec un pinceau (réservez le reste de beurre pour la cuisson d'oie). Déposez-les côte à côte sur une plaque ou une grille à 5 mn au-dessus de la première et glissez au four Stoppez la cuisson dès qu'elles sont dorées et croustillantes et laissez-les en attente dans le four éteint et porte ouverte.

- Chauffez le reste de beurre fondu dans une poêle. Faites saisir les escalopes de foie gras 30 secondes environ sur chaque face, en les gardant rosées au centre. Gardez au chaud. Jetez la graisse, déglacez la poêle au porto, laissez réduire à feu vif 2 mn. Ajoutez le fond de volaille, faites réduire de moitié, puis incorporez 30 g de beurre en faisant tourner la poêle.

- Posez un disque de brik sur chaque assiette. Couvrez-le de dés de pommes, posez un autre disque, des pommes et un dernier disque. Coulez un cordon de sauce tout autour et disposez des escalopes de foie sur le côté.
Bon appétit

D'après une recette de Gaby / Dany gb.bernex@wanadoo.fr

Feuilleté de foie gras aux truffes

Recipe By : Roland Oberlé

Serving Size : 4 Preparation Time : 0:20

Categories : Abats

Entrées chaudes

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
250	g	foie gras d'oie
20	g	truffes fraîches du Périgord
500	g	pâte feuilletée
1		jaune d'oeuf
100	ml	fond de veau
20	ml	jus de truffe
20	ml	porto

Etaler la pâte feuilletée sur environ 1 cm d'épaisseur.

A l'aide d'un emporte pièce, découper 8 rondelles de 10 cm de diamètre.

Sur la première rondelle, poser 60 gr de foie gras, y enfoncer une belle truffe d'environ 5 gr (ou plusieurs morceaux), recouvrir avec la deuxième rondelle de pâte en mouillant les bord avec un peu d'eau pour qu'il colle à la cuisson. Avec un pinceau badigeonner les feuilletés avec du jaune d'oeuf pour qu'ils dorent à la cuisson.

Les poser sur un moule à tarte et laisser cuire à four assez chaud, 200° C pendant 20 mn.

Pendant ce temps chauffer le fond de veau, rajouter le porto et le jus de truffe.

Présentation : poser le feuilleté sur une assiette chaude, rajouter un peu de sauce sur le côté et servir rapidement.

Per serving (excluding unknown items): 613 Calories; 35g Fat (53% calories from fat); 9g Protein; 63g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 0mg Sodium

NOTES : "le foie gras de Strasbourg et du terroir alsacien", Roland Oberlé

Mise sous MC : Thérèse Engel le 9/12/01

Feuilleté strasbourgeois au foie gras

(recette des frères Haeberlin, Auberge de l'III à Illhaeusern)

C'est donné pour 4 personnes mais à mon avis si un pauvre bidochon vient sonner à votre porte (votre voisin par exemple, non je plaisante quoique...) n'hésitez pas à partager, il y en aura pour tout le monde, même que si on en mange trop cela peut être écoeurant.

testée et appréciée

250 g de pâte feuilletée
1 boîte de foie gras de 250 g
100 g de beurre
1 truffe de 20 g hachée
1 c à c de porto
sel, poivre
2 c à s de crème double
4 c à s de gelée de volaille

Mélanger au mixer le beurre moelleux et le foie gras. Laisser tourner 5 minutes. Ajouter le porto et la crème double. Laisser tourner 2 minutes.*
Sortir la mousse de foie gras. La mettre dans une terrine. Saler et poivrer si besoin et garder à température ambiante. Ne pas mettre au réfrigérateur.

Etendre la pâte feuilletée en 3 bandes rectangulaires très minces de 20x8 cm. Mettre sur une plaque. Humecter d'eau froide et piquer la pâte avec une fourchette. Cuire 10 minutes au four à 200°.

Dresser les bandes de feuilletage sur une grille et laisser refroidir. Les tartiner avec la mousse de foie gras et les superposer par 3.

Egaliser le dessus avec une spatule et décorer avec la truffe hachée.
Badigeonner avec un pinceau de gelée mi-prise.
Couper des tranches et servir avec de la gelée hachée

Recette partagée sur frc par Cflleur c.fleurs@wanadoo.fr

Filet de bœuf en croûte sauce foie gras

Comme promis la recette de filet de boeuf au foie gras.

Elle est un peu compliquée et pas bon marché, mais je l'ai déjà faite, c'est très bon.

Cela dit, à mon avis on peut la simplifier.

Bon courage

Jean-Baptiste

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 1 h

Temps de trempage des morilles : 30 min

Cuisson : 1 h

- 1 filet de boeuf non ficelé de 1,250 kg
- 800 g de pâte feuilletée
- 150 g de foie gras de canard mi-cuit
- 130 g de foie gras cru
- 50 g de morilles séchées
- 180 g de beurre
- 2 jaunes d'oeufs
- 5 cl de crème
- 30 cl de sauternes
- 10 cl d'armagnac
- 30 cl de bouillon de boeuf
- 12 gros champignons de Paris
- thym, laurier, 1 bouquet de persil
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 citron
- 5 échalotes
- 2 cuil. à soupe de chapelure
- sel, poivre
- 1 truffe (facultatif)

Faites tremper les morilles 30 min à l'eau tiède. Egouttez-les et pressez-les.

Hachez menu 3 échalotes. Faites-les suer dans 20 g de beurre. Ajoutez les $\frac{3}{4}$ des morilles hachées gros, 1 cuillerée à soupe de crème, 1 cuillerée d'armagnac, salez et poivrez.

Laissez mijoter jusqu'à l'évaporation totale du liquide. Ajoutez les $\frac{2}{3}$ du persil haché. Laissez refroidir.

Incorporez 50 g de foie gras mi-cuit écrasé.

Ouvrez le filet de boeuf sur toute sa longueur et sur $\frac{2}{3}$ de sa profondeur.

Salez, poivrez l'intérieur. Coupez le foie gras cru en fines lamelles et introduisez-les dans l'ouverture.

Refermez le filet, ficelez-le bien, puis faites-le dorer 10 min à feu vif dans quelques cuillerées d'huile.

Laissez refroidir.

Étalez la pâte feuilletée en un rectangle suffisamment long et large pour pouvoir y envelopper entièrement le filet de boeuf. Découpez un carré à chaque coin de la pâte.

Préchauffez le four th. 8 (240 °C) Glissez la pâte sur une tôle humidifiée et déposez le filet déficelé au centre.

Étalez la préparation aux morilles et au foie gras sur le filet, ajoutez les lamelles de truffe, puis enveloppez-le dans la pâte. Découpez des étoiles dans les chutes de pâte. Disposez-les sur la pâte pour cacher les jointures.

Dorez à l'oeuf. Faites un trou au centre de la pâte. Glissez-y un cylindre de bristol, de papier sulfurisé ou d'aluminium.

Placez la plaque dans le bas du four. Après 10 min, baissez le th. 6 (180 °C) et poursuivez la cuisson 25 min.

Laissez ensuite la viande reposer 10 min à l'entrée du four éteint.

Préparez la sauce : faites fondre les carottes et l'oignon émincés 5 min dans 20 g de beurre avec le reste de morilles, le laurier et le thym. Flambez hors du feu avec le reste d'Armagnac.

Mixez le tout, ajoutez le bouillon de boeuf

et le sauternes, puis faites réduire légèrement sur feu doux.

Coupez le pied terreux des champignons. Lavez et égouttez-les. Détachez les pieds, hachez et réservez-les.

Creusez un peu les chapeaux pour pouvoir les farcir. Faites-les fondre 15 min dans 40 g de beurre. Arrosez-les de jus de citron, salez et mettez-les dans un plat à four.

Faites revenir le reste d'échalotes hachées et le hachis de champignons.

Ajoutez le reste de persil et la chapelure, puis liez le tout avec le reste de crème, 1 jaune d'oeuf et 50 g de foie gras écrasé à la fourchette.

Salez, poivrez

Remplissez les chapeaux de cette farce et passez-les 7 à 8 min au four.

Pour finir la sauce, incorporez au fouet le reste de beurre en morceaux et de foie gras malaxé.

Poivrez bien. Maintenez au chaud sans laisser bouillir.

Présentez le filet de boeuf entouré des champignons farcis.

Décorez d'estragon et de quelques groseilles.

Recette partagée sur frc le 23/12/99 par Jean-Baptiste Camus J.B.Camus@libertysurf.fr

Foie d'oie poêlé à la purée de figues

Recipe By : France
Serving Size : 4 Preparation Time : 0:20
Categories : Abats

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		foie d'oie cru de 600 g
		jus de volaille (dans le commerce)
6		figues séchées
1		verre de baume de Venise
1		noix de beurre
		échalotes ciselées en quantité suffisante

Découpez le foie gras en larges tranches. Saisissez-les vivement dans une poêle fumante avec un filet d'huile d'olive. Réservez au chaud.

Par ailleurs, préparez le jus de volaille bien corsé. Déglacez la poêle avec le baume de Venise, ajoutez le jus de volaille et laissez réduire quelques instants. En fin de réduction, ouvrez les figues en deux et jetez-les dans la poêle sans cesser de remuer pendant 10 minutes à feu doux. La chair des figues lie la sauce. En fin de cuisson, ajoutez une noix de beurre et montez la sauce.

Servez à l'assiette. Dressez une tranche de foie gras accompagnée des pommes de terre Rosevals écrasées à la fourchette. Nappez de sauce bien chaude, salez, poivrez.

Dégustez ce plat avec un verre de muscat corsé et frais.

Per serving (excluding unknown items): 72 Calories; less than one gram Fat (3% calories from fat); 1g Protein; 18g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 3mg Sodium
Food Exchanges: 1 Fruit

NOTES : Recette partagée par Jean Tamayo <jean.tamayo@worldonline.fr>
Mise sous MC : François Leloup, le 6/12/99

Foie de canard

Ingrédients :

- 1 foie de canard de 500 g environ
- 18 à 20 g de sel, poivre
- 1 terrine en terre ou en porcelaine

Préparation :

Préchauffer le four 5 minutes avant d'enfourner la terrine.

Mettre le four sur 2 pour une graduation entre 1 et 10. Mettre sur 160° pour une graduation entre 0° et 300°.

Passer le foie sous l'eau froide et l'éponger.

Ecarter les deux lobes à l'aide d'un petit couteau, ôter délicatement le fiel et les vaisseaux sanguins. Saler et poivrer.

Placer dans la terrine en le tassant.

Mettre le couvercle et enfourner dans le four très doux.

Pour un foie de 500 à 700 g, cuire 40 minutes.

Dès que le temps est écoulé retirer du four et laisser refroidir.

Conserver au réfrigérateur.

D'après une recette de carte postale culinaire qui m'a été envoyée

Visible ici <http://cuisinepourtous.free.fr>

Foie frais à l'oignon

- Prendre un foie frais, le faire cuire dans une casserole avec un peu de graisse ou d'huile à feu doux en enlevant au fur et à mesure la graisse qu'il jette.
- Sortir le foie et dans un peu de graisse qu'il reste, faire passer l'oignon avec un peu d'ail (feu assez doux : faire à peine roussir)
- Faire délayer dans 1/2 verre de vin blanc 2 cuillers à café de farine et mélanger à l'oignon et l'ail après avoir salé et poivré
- Dans cette sauce faire mijoter, 1/2h sur feu doux, le foie gras.
- C'est prêt

Recette de DVincent partagée sur frc par Jean Tamayo jean.tamayo@COUCOU.worldonline.fr

Foie gras à l'Armagnac

Pour un foie gras cru de 700 g environ :

12 g de sel fin, 2 g de poivre
1 soupçon de noix muscade
1 c à soupe d'armagnac
2 c à soupe de graisse d'oie brute juste fondue
1 bocal de 750 g ou 2 bocaux de 350 g
papier sulfurisé

Faites tremper le foie dans de l'eau légèrement salée au gros sel pendant 10mn.

Epongez-le dans un linge.

Avec un petit couteau, ôtez délicatement le gras, le fiel et les petits vaisseaux sanguins.

Dans une petite assiette, mélangez le sel fin, le poivre et la muscade.

Saupoudrez les deux faces du foie et ouvrez les lobes pour saler l'intérieur.

Enveloppez le foie dans du papier sulfurisé et mettez-le à macérer 24 h dans le bas du réfrigérateur.

Le lendemain, versez dans le bocal 1 cuillerée à soupe d'armagnac, ajoutez le foie entier en le tassant, recouvrez légèrement de 3 cuillerées à soupe de graisse d'oie.

Fermez hermétiquement.

Pour les stériliser, plonger les bocaux dans l'eau froide et comptez, pour un foie entier et mi-cuit à consommer dans les 8 jours, 45 mn de cuisson à partir du frémissement.

Pour une conservation de 3 semaines, comptez 55 mn de cuisson.

Pour 6 mois, 60mn.

Laissez toujours refroidir dans le stérilisateur.

D'après une recette d'Alexandre Pukall

Foie gras à l'ombre

Recipe By :
Serving Size : 6 Preparation Time : 0:00
Categories : Abats Volailles
Entrées chaudes

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		foie d'oie à 500 gr
1	l	lait
1	l	eau
7	g	fleur de sel
		poivre blanc -- du moulin
600	g	graisse d'oie
600	g	saindoux

Mais si, mais si, elle existe, cette recette de foie gras confit à l'ombre ! Je savais bien que j'avais vu ça quelque part et je l'ai retrouvée dans un "Saveur " de 94.

préparation 1 semaine à l'avance, cuisson 5 minutes

1. Mettez le foie gras à dégorger toute une nuit dans 1 mélange lait eau. Le lendemain, séparez les 2 lobes et retirez les veinules et la graisse autour des lobes. Assaisonnez de fleur de sel et poivre.
2. Faites fondre à feu doux graisse d'oie et saindoux. Laissez refroidir jusqu'à 20°C. Disposez les 2 lobes à plat dans une grande terrine. Dès que la graisse est refroidie, versez-la sur les lobes, elle doit les recouvrir complètement. Dès que la graisse se fige, recouvrez la terrine d'un film étirable et réservez-la au frigo pendant une semaine.
3. Pour servir le foie, retirer la graisse, détaillez le foie en fines tranches. Accompagnez de pain grillé et quartiers de citron. Servez avec un Tokay de Leonard Zind-Umbrecht.

Per serving (excluding unknown items): 1006 Calories; 106g Fat (95% calories from fat); 6g Protein; 8g Carbohydrate; 118mg Cholesterol; 89mg Sodium
Food Exchanges: 1/2 Non-Fat Milk; 21 Fat

NOTES : Source :

Recette de Bernard Begat extraite d'Un numéro de "Saveur " 1994, partagée par Marie-Pierre, mpk, <mp.kachintzeff@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine
Mise sous MC : François Leloup, le 18/11/2000

Foie gras à la manière de VIC-BILH

Choisir un foie frais bien ferme; dénervé et prélever le fiel très soigneusement, dépouiller la mince pellicule de membrane qui enveloppe le foie; clouter avec de la truffe fraîche, pelée, coupée en quartiers ou gros bâtonnets; la truffe sera assaisonnée: sel, poivre, épices, et macérée au cognac; assaisonner le foie avec sel, poivre blanc frais moulu et une pincée d'épices de bonne qualité. Faire macérer quelques heures au vin blanc du Vic-Bilh, le Pacherenc.

Envelopper le foie d'une barde de lard très mince et l'enrouler dans une mousseline, ficeler serré comme une galantine; faire pocher une vingtaine de minutes dans un court bouillon ainsi préparé: deux litres de fond de veau blanc, deux verres de Pacherenc blanc, une pincée d'épices, sel, poivre, thym, laurier, et un petit clou de girofle; cuire trente minutes avant d'y plonger le foie gras qui sera cuit à ébullition très lente; laisser refroidir dans la cuisson.

Gelée : Préparer une clarification avec une branche de céleri, un peu de vert de poireau, une carotte; broyer le tout, le mélanger avec 3 blancs battus et 10 feuilles de gélatine trempées préalablement: incorporer un litre de la cuisson du foie bien dégraissé et surveiller l'ébullition afin que la gelée soit très claire; passer à l'étamine, dégraisser à nouveau et incorporer un petit verre de Pacherenc; laisser prendre au froid.

Dressage : Le foie est débarrassé de la mousseline et dégraissé; sur un plat, prendre une couche de gelée, escaloper le foie en tranches et le présenter en couronne en faisant bien ressortir la truffe; terminer la décoration avec gelée hachée et croûtons de gelée.

D'après une recette d'Alexandre Pukall

Foie gras au Floc de Gascogne

Ingrédients pour 6 personnes :

1 Kg de raisins frais,
1 Kg de foie gras frais,
Floc de Gascogne Blanc,
1/2 verre de vinaigre de vin,
1 litre de fond de canard,
Sucre sernoule,
Beurre,
Sel,
Poivre,

Elaboration :

Mettre du sucre semoule dans une poêle et faire légèrement caramélisé
Rajouter 1/2 verre de vinaigre de vin et mouiller avec un litre de bouillon de canard (fond de canard préparé avec des carcasses de canard, 1 oignon, quelques carottes , 1 litre d'eau et 2 tablettes de maggi).
Laisser réduire à petit feu.
Laver les raisins frais (Italia), enlever la peau et épépiner.
Mettre les raisins dans une casserole et couvrir avec du Floc de Gascogne Blanc.
Laisser réduire à petit feu. Prendre le foie gras frais.
Faire des escalopes de 1 cm d'épaisseur. Saler, poivrer.
Dans une poêle chaude, cuire rapidement les deux faces. Les retirer.
Mélanger la sauce et les raisins, rajouter une noix de beurre et laisser réduire.
Dressez les escalopes de foie gras sur des assiettes chaudes. Napper avec la sauce.

From: "C.Queyroix" <C.Queyroix@wanadoo.fr>

Foie gras au naturel

Recipe By : France
Serving Size : 1 Preparation Time : 0:00
Categories : Entrées froides Abats

Amount	Measure	Ingredient	Preparation Method
2		foies gras	Voir note (1)
		sel	
		poivre	

Dénervier les foies puis les saler et poivrer intérieurement (1 càc 1/2 de sel et 3/4 de càc de poivre pour les deux foies. Prendre une terrine dans le fond placer le un des grands lobes, puis les deux petits, tasser bien avec les doigts et terminer par le dernier grand lobe face lisse sur le dessus.

Couvrir avec une feuille d'alu dans laquelle je fais une vingtaines de trous avec un couteau.

Faire chauffer le four à 230°C et cuire la terrine au bain marie pendant 18 mn.

En fin de cuisson retirer le papier alu, enlever la graisse jaune clair qui recouvre les foies (je la garde pour faire sauter des pdt) Poser sur la terrine une petite planchette de bois chargée d'un poids (50 g env) Laisser refroidir la terrine 1 heure dans un endroit frais avant de la mettre 24 heures au réfrigérateur.

Le foie gras cuit dans sa graisse se conserve en 8 à 10 jrs. J'ai trouve cette r7 dans "les gdes r7 de la cuisine légère" il y a fort longtemps.

Et, après divers essais avec des marinades a base d'alcool, des degrés de cuisson moins élevés et des tps de cuisson plus long, je suis restée fidèle a cette r7.

Note (1) : Choisir des foies de canard frais à 500 g chacun

- - - - -

Per serving (excluding unknown items): 0 Calories; 0g Fat (0% calories from fat); 0g Protein; 0g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 0mg Sodium

NOTES : Source :

Recette partagée par Tonton Michel sur un post de Brigitte sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 03/12/2000

Foie gras au Sauternes

Voici une recette de foie gras (parue dans une revue et due au restaurateur Alain Dutournier). Elle a été testée à plusieurs reprises avec divers convives, et toujours autant de plaisir.

Ingrédients pour 3 foies de 450g :

- 20g de sel
- 15g de sucre
- 6g de poivre noir au moulin
- un peu de muscade râpée
- un verre de vin de vieux Sauternes ou autre vin de même nature (par ex Loupiac)

1-Rincer les foies sous l'eau fraîche puis les laisser reprendre la température ambiante.

2-Ouvrir chaque lobe en deux dans la longueur afin de laisser apparaître la veine centrale et ses ramifications. A l'aide d'un couteau pointu, les soulever puis les extraire en tirant vers soi.

3-Faire réduire le Sauternes, à couvert et très lentement afin de conserver les saveurs. Laisser réduire de manière à en obtenir 5cl maximum. Dans un bol, mélanger le sel, le sucre, la muscade râpée et le poivre moulu. Saupoudrer les lobes de cette préparation et les arroser avec la réduction de Sauternes.

4-Coucher les lobes dans une terrine en ayant soin d'intercaler les petits et les gros afin d'avoir sur le dessus la partie extérieure des foies gras. Entreposer quelques heures la terrine au réfrigérateur afin de laisser mariner les foies.

5-Sortir la terrine deux bonnes heures avant de la mettre à cuire. La placer dans un bain-marie bien chaud dans le four préalablement chauffé à 70°C (thermostat 3) durant une heure. Puis laisser refroidir la préparation.

Il reste à déguster accompagné bien entendu du même vin que celui qui a servi à la préparation...

Recette partagée sur frc le 09/12/1995 par Massas massas@cict.fr

Foie gras au sel

Prendre un foie gras frais de canard (600 à 700 gr), séparer les lobes, enlever délicatement les nerfs et les vaisseaux sanguins. Poivrer largement (poivre blanc du moulin)

Jusque là rien d'anormal.

Avec les mains, le former en boudin (et se lécher les mains après !) Prendre une longue bande de mousseline (j'utilise un rouleau de gaze à pansement, en dédoublant les bandes pour n'avoir que 2 épaisseurs), et emmailloter le bébé dedans en serrant bien, histoire de le maintenir en forme (de boudin). C'est un peu délicat, mais faisable.

Mettre une couche de gros sel dans le fond d'une terrine ou d'un plat à cake, poser le foie dessus, remplir et recouvrir de gros sel en tassant bien (j'en ai mis un peu plus d'1 kg)

Mettre au frigo pendant 24 heures.

Sortir le bébé, bien secouer le sel, le désemmailloter. Normalement il ne doit pas y avoir un grain de sel à la surface. Juste pour goûter si c'est correct, on a le droit de couper une tranche aux deux bouts, En fait c'est pour donner une jolie forme, mais goûter permet de vérifier que oui, c'est bien "cuit", non, ce n'est pas trop salé.

Par ailleurs, faire dessécher au four quelques tranches de pain d'épices.

J'ai utilisé du "lebkuchen" (recette postée il y a 1 ou 2 semaines) aux noix. Mixer à fond pour obtenir de la chapelure. Rouler le foie dans cette chapelure, en appuyant bien pour faire adhérer.

Bien envelopper le tout dans une feuille d'aluminium, et remettre au frais pour au moins 6 heures. Mélanger quelques baies de séchouan écrasées au pilon avec le reste de chapelure, et servir légèrement tiédi avec le foie bien frais.

Si ce n'est pas à se mettre à genoux, je renonce aux plaisirs de la chair (pardon, de la chère) et me remets au bouillon de légumes.

NOTES : Recette partagée par "aude.yung" <yung@_antispan_debitel.net>

Mise sous MC: Danièle Jumet

Foie gras au torchon

Recette fournie par les éleveurs de canards gras de l'Oise

Pour 10 personnes => **2 foies gras**

Préparation : 45 mn

Attente : 12h + 48h

Cuisson : 3h10 environ

Pour le bouillon :

500g de carottes

1 poireau

2 oignons

1 clou de girofle

4 grains d'ail

1 branche de céleri

1 pied de veau fendu en deux

2 os de veau

2 os de bœuf

2 carcasses de canard (facultatif)

1 bouquet garni

Sel, poivre

La veille, salez et poivrez les foies dénervés et laissez-les reposer 12 h au réfrigérateur

Préparez le bouillon : versez 5 litres d'eau dans un grand faitout. Mettez-y les carottes épluchées, le céleri, l'ail, le poireau nettoyé, les oignons pelés dont un sera piqué du clou de girofle, les os de bœuf et de veau, le pied de veau préalablement blanchi, éventuellement les carcasses de canards et le bouquet garni.

Portez à ébullition. Ecumez et laissez bouillonner pendant 2h30 au moins

Filtrez, laissez refroidir et dégraissez. Goûtez le bouillon et assaisonnez-le de poivre et de sel : il doit être bien relevé.

Imbriguez les deux foies tête-bêche et enroulez-les dans un torchon (en lin de préférence ou en coton blanc déjà lavé). Tournez les extrémités du torchon en serrant fortement puis ficelez.

Plongez les foies dans la moitié du bouillon refroidi. Portez lentement à ébullition. Laissez frémir 35 à 40 mn

Retirez les foies toujours enveloppés dans leur torchon et plongez-les dans le reste de bouillon froid où ils tiédiront sans se déshydrater.

Une fois refroidis, retirez les foies du bouillon. Laissez-les reposer pendant 48h au frais avant de les déballer, puis de les servir.

From: "Marc Grimbert" <mgrimberty@free.fr>

Foie gras au torchon, Tonton Michel

Recipe By : France
Serving Size : 4 Preparation Time : 3:50
Categories : Entrées froides Abats

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		foie gras de canard (600 ^ 700 g) -- Pour le bouillon:
1		os de veau
1		carcasse de canard
1		oignon
1		clou de girofle
1		branche de céleri
1		bouquet garni
50	ml	porto
50	ml	cognac
1	tbsp	poivre -- en grains sel poivre -- du moulin

La veille, préparez le bouillon : faites cuire a petit feu pendant 3 heures, tous les ingrédients sauf les alcools avec 4 litres d'eau. Dégraissez, filtrez, laissez refroidir. Goûtez, le bouillon doit être très relevé. Laissez le foie gras durant 1 heure à température ambiante; écarter les 2 lobes, ôtez les nerfs, les vaisseaux sanguins apparents, les traces vertes du fiel. Salez, poivrez les 2 surfaces, mettez dans un plat, couvrez d'un film plastique et mettez au frais 24 heures. Le lendemain, placez le foie gras 2 h à température ambiante; enroulez le très serré dans un torchon fin, en fil, très propre. Nouez les 2 extrémités avec une ficelle.

Placez le foie gras dans la moitié du bouillon froid, agrémenté du porto et du cognac. Portez très lentement a frémissement, le bouillon ne doit pas bouillir mais juste frémir durant 20 mn.

Dans un saladier contenant le restant du bouillon froid, déposez aussitôt le foie gras toujours dans son torchon, ceci afin de stopper la cuisson.

Laissez refroidir et laissez au frais dans le bouillon pendant 24 h. Ôtez du bouillon, égouttez. Servez le fois gras coupé en tranches sur du pain brioche grille.

Per serving (excluding unknown items): 46 Calories; less than one gram Fat (4% calories from fat); 1g Protein; 4g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 2mg Sodium
Food Exchanges: 1/2 Vegetable

NOTES : Compilation réalisée et partagée par Tonton Michel <tonton.michel@laposte.net> sur fr.rec.cuisine
Mise sous MC : François Leloup, le 03/12/2000

Foie gras aux figues

Recipe By : France, Gers, Sud-Ouest
Serving Size : 1 Preparation Time : 0:00
Categories : Abats

Volailles

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1	lg	Foie gras frais de canard
12		Figues blanches bien mures
8		Morceaux de sucre
1	dash	Pousse-rapière
		Sel
		Poivre

Dans une casserole à feu vif, mélanger les figues dont on aura enlevé la queue et les sucres. Faire cuire en remuant à la cuillère en bois. Quand le mélange est coloré (environ 20 mn), arrêter le feu et passer au mixer dans la même casserole. Réserver au chaud.

Couper le foie en 4 tranches égales que l'on fera cuire à feu moyen dans une poêle à peine graissée d'huile. Il faut que les tranches soient dorées mais restent moelleuses partout et à peine cuites dedans.

Réserver les tranches de foie dans le plat de service chaud, placé sur une casserole d'eau bouillante.

La suite doit être réalisée rapidement :

S'il s'agit de foie TV, on versera la graisse rejetée(*) pour ne conserver dans la poêle que la valeur de 3 ou 4 cuillères à soupe, dans laquelle on verse la liqueur de pousse-rapière. Saler, poivrer selon goût. Laisser quelques secondes sur le feu puis verser le mélange de figues. Remuer le tout brièvement et verser sur les tranches de foie.

(*) Cette graisse pourra être conservée au frigo et servir à la préparation de pommes de terre à l'étouffée, par exemple, et bien d'autres choses...

On mange cela tel quel, en entrée ; surtout pas arrosé de Sauternes ou autre vin doux. Le rouge va très bien avec (du pays : Saint-Mont, Madiran, ou Bordeaux : Graves, Médoc).

Per serving (excluding unknown items): 0 Calories; 0g Fat (0% calories from fat); 0g Protein; 0g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 0mg Sodium

NOTES : Source :

Recette partagée par Martine Espiau <martes@free.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 12/08/2000

Foie gras aux poires pochées

Recipe By :
Serving Size : 4 Preparation Time : 0:45
Categories : Abats Entrées chaudes

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
4	slices	foie gras mi-cuit
4		poires
1		citron
1	tbsp	miel d'acacia (miel liquide)
100	ml	vin blanc
3	pinches	girofle en poudre
		fleur de sel

Au menu de l'hiver, un parfum de poire:

Pelez les poires, en conservant la queue. Arrosez-les du jus du citron pour les empêcher de noircir. Dans une casserole, versez 10 cl d'eau, le vin et le miel. Placez les poires égouttées, debout dans la casserole. Saupoudrez de girofle et laissez cuire pendant 20 min à petits frémissements, en arrosant les poires de temps en temps.

Laissez-les refroidir dans leur sirop. Ensuite, égouttez les poires et faites réduire le sirop de moitié.

Posez une tranche de foie gras sur chaque assiette, parsemez de fleur de sel. Répartissez les poires et nappez-les du sirop tiède.

Servez sans attendre.

Per serving (excluding unknown items): 119 Calories; 1g Fat (6% calories from fat); 1g Protein; 28g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 2mg Sodium
Food Exchanges : 2 Fruit

NOTES : Femme Actuelle N° 794 du 13 au 19 décembre 1999
Recette partagée le 13/03/02 par Gladys Dinletir sur MCrechettes@yahoogroupes.fr

Foie gras aux raisins

Pour 4 personnes :

400g de foie gras frais cru
raisins secs ou frais
armagnac

La veille mettre à macérer les raisins dans l'armagnac (on comptera 1 cuil à café de raisins secs par personne ou bien 5 à 10 grains de raisins frais.)

Ah oui, un petit truc très chi... : les raisins frais doivent être épépinés! (bonjour les yeux)

Le lendemain cuire le foie gras à la poêle (couper en tranche le foie et le passer à la poêle sèche, saisir des 2 côtés)

Après vous disposez vos tranches dans un joli petit plat.

Flamber la marinade puis verser sur le foie gras.

Servir immédiatement.

Recette partagée par Phantom calumet2@wanadoo.fr

Foie gras chaud

«Recette que je n'ai pas réalisée mais dégustée chez des amis.»
Recette de Paul Bocuse et partagée par Minou Morin MinouMorin@aol.com

PRÉPARATION DU FOIE

Parer le foie rigoureusement choisi en enlevant les traces et les filaments noirâtres qui soutenaient la poche à fiel. Le clouter; pour ce travail, pratiquer sur la surface des lobes et de place en place des incisions dans lesquelles l'on insère des quartiers de truffes crues préalablement macérées dans un assaisonnement judicieusement composé de sel épicé et d'un verre à liqueur de cognac ou de fine champagne.

Avant de clouter le foie, retirer les quartiers de truffes sur une assiette, le rouler en tous sens, dans l'assaisonnement en excès dans lequel les truffes ont macéré.

Envelopper le foie, après cloutage, dans un morceau de crépine de porc et le tenir deux heures dans un petit récipient bien clos, puis le plonger deux minutes dans de l'eau bouillante pour coaguler extérieurement l'albumine.

D'autre part, préparer 500 grammes de pâte à brioche, ou de pâte demi-feuilletée. Faire deux abaisses ovales de 7 à 8 millimètres d'épaisseur et un tiers plus grandes que la surface du foie gras. Placer l'une d'elle sur une tourtière à pâtisserie.

Poser le foie gras sur celle-ci, mouiller le bord de l'abaisse avec un pinceau à pâtisserie. Recouvrir avec la seconde abaisse dont la dimension sera légèrement plus petite.

Rouler en torsade l'abaisse du dessous sur celle qui lui est superposée en soudant les deux pièces par une légère pression des doigts.

Rayer légèrement le dessus avec la pointe d'un couteau; pratiquer au centre une petite ouverture pour l'échappement de la vapeur.

CUISSON DU FOIE

Cuire au four de bonne chaleur (35 minutes environ pour un foie moyen).

Si la cuisson est parfaite, le foie doit être très franchement rosé, quoique raffermi. Pour en être certain, pratiquer un sondage avec une fine aiguille à brider. En retirant celle-ci, si au contact du dessus de la main elle est fortement tiède, la cuisson est à point.

SERVICE

Pour servir, la maîtresse de maison découpe à table le dessus de la croûte et sert le foie à la cuiller.

Généralement, le foie gras chaud, ainsi préparé, est accompagné de nouilles, lasagnes, spaghetti, macaroni ou riz cuits selon les règles ordinaires, liés au beurre ou à la crème.

Foie gras chaud au poivre vert et au Sauternes

Ingrédients :

Terrine de porcelaine individuelle ovale
80 à 100 g de foie gras mi-cuit pour chaque terrine (foie gras déjà préparé),
Une dizaine de grains de poivre vert
Une cuillerée à café de Sauternes
Une pomme vapeur

Elaboration :

Placer les terrines dans une grande casserole.
Remplir la casserole d'eau froide jusqu'au renflement de la terrine. Porter à ébullition frissonnante et laisser ainsi durant 12 à 15 minutes.
Vérifier la température à coeur à l'aide d'une lame de couteau (à défaut l'index)
Servir avec un pain de campagne ou pain Poilâne grillé et la pomme vapeur.

From: "C.Queyroix" <C.Queyroix@wanadoo.fr>

Foie gras chaud aux groseilles

Temps de cuisson 2 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

360 g de foie gras de canard cru
1 cuillerée de confiture d'abricot
48 baies de groseilles
2 cl de vinaigre de vin
20 cl de fond de veau
20 g de beurre
1/4 de citron
Sel et poivre

MISE EN PLACE

LE FOIE GRAS

- Plonger le foie dans une casserole d'eau bouillante et salée. Reprendre l'ébullition pendant 1 minute et laisser refroidir dans la cuisson. Afin que le foie reprenne toute sa fermeté, cette opération doit avoir lieu la veille.
- Retirer et découper en tranches d'un petit centimètre d'épaisseur. Poser celles-ci sur une plaque et les assaisonner de sel et de poivre.
- Pocher les groseilles quelques secondes dans un sirop léger.

LA SAUCE

- Amener la confiture et le vinaigre au caramel. Déglacer au jus de citron et ajouter le fond. Cuire ensuite 15 minutes et écumer
- Passer au chinois, monter au beurre et s'assurer de l'assaisonnement.

CUISSON ET DRESSAGE

- Faire revenir les tranches de foie dans une poêle en téfal très chaude, 1 minute sur chaque face puis les déposer sur un papier absorbant.
- Les placer dans 4 assiettes chaudes, napper de la sauce et parsemer harmonieusement de groseilles.
- Servir immédiatement.

NOTRE CHOIX

Nous utilisons ici le foie gras de canard car son goût plus prononcé que celui de l'oie s'associe mieux à l'aigredoux de la sauce.

D'après une recette de PIERRE ET MICHEL TROISGROS partagée par Minou Morin
MinouMorin@aol.com

Foie gras chaud aux pommes-fruits

Recette de Alain Senderens partagée par Minou Morin MinouMorin@aol.com

Temps total : 20 minutes

POUR 4 PERSONNES

1 lobe de foie gras frais.

Farine blanche.

180 g de pommes-fruits environ -

1 cuillerée à soupe de beurre.

1 cuillerée à soupe de calvados.

2 cuillerées à soupe de crème double.

Sucre en poudre.

Sel, poivre du moulin.

CUISSON

Foie : 2 à 3 minutes

Pommes : 4 minutes

VARIANTE : Vous pouvez remplacer les pommes par des poires et déglacer au vinaigre.

VIN : Vin blanc liquoreux, Sauternes, Barsac, Monbazillac, Vouvray, Jurançon.

1. PRÉPARATION DU FOIE :

Découpez le foie en commençant à tailler le lobe dans sa partie la plus épaisse que vous placez à votre gauche, et, en présentant la lame du couteau en biais, coupez 4 escalopes épaisses de 10 à 12 mm et pesant environ 60 g chacune.

Placez les escalopes sur une assiette plate et éliminez-en les vaisseaux sanguins (conservez le reste du foie au réfrigérateur pour une autre utilisation)

2. PRÉPARATION DES POMMES:

Epluchez les pommes, puis, à l'aide de la cuiller à pommes parisiennes, débitez-les en boules (comme des pommes noisettes) et réservez ces boules dans un bol (comptez 10 boules par personne). A défaut de cuiller à pommes parisiennes, coupez les pommes en dés.

3. CUISSON DU FOIE ET DES POMMES:

Assaisonnez les escalopes de foie de 2 pincées de sel et de 2 tours et demi de moulin de poivre de chaque côté, puis farinez-les très légèrement.

Sur une plaque électrique, thermostat 6, posez une poêle en fonte diamètre 24 cm, contenant 1 cuillerée à soupe de beurre. Posez une seconde poêle (à revêtement anti-adhésif), diamètre 30 cm sur un brûleur à gaz à feu assez vif.

Dès que le beurre est bien chaud dans la première poêle, mettez-y les boulettes de pommes, baissez la plaque à thermostat 4 et, simultanément, déposez les escalopes de foie préparées dans la seconde poêle en baissant l'intensité du gaz. Laissez cuire et dorer le premier côté pendant 1 minute.

Faites sauter les pommes pendant 1 minute, assaisonnez-les de 2 pincées de sel, de 3 tours de moulin de poivre et de 1 pincée de sucre semoule, et faites-les circuler dans la poêle pour qu'elles se colorent uniformément.

Allumez le four à thermostat 4/5 et mettez les assiettes de service à chauffer.

Quand les escalopes de foie sont bien dorées, retournez-les et faites-les dorer sur l'autre face pendant encore 1 minute. Elles doivent être alors croustillantes. Retirez-les de la poêle et déposez-les sur un linge absorbant pour qu'elles s'égouttent.

4. FINITION :

Déglacez la poêle contenant les pommes avec le calvados, grattez le fond de la poêle avec une cuiller en bois et laissez les boules de pommes cuire et dorer encore pendant 1 minute, temps pendant lequel le calvados réduit presque à sec. Ajoutez alors la crème fraîche, 1 pincée de sel, mélangez et laissez chauffer l'ensemble pendant 1 minute supplémentaire. Vérifiez l'assaisonnement.

5. DRESSAGE :

Disposez les escalopes de foie sur les assiettes de service, nappez avec les boules de pommes et la crème. Servez aussitôt.

Vins conseillés : Vin blanc liquoreux, Sauternes, Barsac,

Monbazillac, Vouvray, Jurançon

Foie gras cru poêlé aux pommes

Préparation : 30 mn,

Cuisson : 15 mn,

Ingrédients pour 6 personnes :

400 gr de foie gras cru
3 pommes acidulées
25 g de beurre
1/2 cuillère à soupe de vinaigre de vin
Sel
Jus de cuisson des pommes
2 échalotes
Noisette de beurre
1 pincée de sucre
3 cuillère à soupe de vinaigre
1 dl de jus de rôti
Vinaigre balsamique
Sel, poivre

Elaboration :

Epluchez les pommes, coupez-les en quartiers et faites-les revenir dans du beurre.
Salez légèrement et arrosez de vinaigre en fin de cuisson.
Réservez.
Pour le jus de cuisson, faites fondre dans du beurre les épluchures de pommes et les échalotes.
Ajoutez le sucre, arrosez de vinaigre. Ecrasez le tout et faites réduire.
Ajoutez le jus de rôti et faites cuire environ 5 mn. Passez le tout et réservez.
Coupez le foie gras en 6 tranches. Passez-les 1 mn à la poêle chaude sans matière grasse.
Salez, poivrez, ajoutez quelques gouttes de vinaigre.
Disposez les pommes dans l'assiette autour du foie gras, arrosez avec un peu de sauce

Pour surprendre vos invités :

Récupérer les brisures de foie gras dans des petits ramequins individuel.
Rajoutez une larme de porto, un peu de poivre vert.
Mettez cette préparation au bain marie
Consommez à la cuillère accompagné de pommes de terre.

From: "C.Queyroi" <C.Queyroi@wanadoo.fr>

Foie gras de canard à la Charentaise

Recipe By : France, Charentes
Serving Size : 4 Preparation Time : 0:40
Catégories : Entrées froides Abats

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
10	g	un foie gras de 400 ^ 500g
2	g	de sel par kilo
5	cl	de poivre blanc par kilo
		cognac

Choisir un foie gras frais et bien ferme. S'il est très sanguinolent, le laisser durant toute une nuit dans la glace pour le faire dégorger. Le débarrasser de ses nerfs sans l'ouvrir pour cela le mettre à macérer avec le cognac, le sel et le poivre pendant 6h.

Le placer dans une terrine qu'il doit remplir à ras-bord ; couvrir la terrine. Cuire au bain-marie à four moyen pendant 25 mn. Faire refroidir très rapidement.

Servir accompagné de toasts chauds et un pineau des Charente.

Remarque :
Cette recette, qui n'est pas particulièrement Charentaise, l'est devenue par l'utilisation et le mérite du Cognac.

Per serving (excluding unknown items): 80 Calories; 0g Fat (0% calories from fat); 0g Protein; 0g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 0mg Sodium

Suggested Wine: Pinot des Charentes

NOTES : 440 DÕapr s une recette partagée par Pascal Ordureau <pascal.ordureau@univ-lr.fr> Mise sous
MC : Francois leloup, le 17/07/99

Foie gras de canard à la flamande

Pour 4 personnes.

Préparation 20 mn.

Cuisson 2 heures.

1 foie gras de canard de 600 g

1 chou rouge

1 oignon

2 pommes reinette

5 cl de vinaigre de vin

20 g de cassonade

40 g de saindoux

sel, poivre

Couper le chou rouge et l'émincer le plus finement possible.

Eplucher les pommes et les couper en dés.

Eplucher l'oignon et le couper en rouelles.

Dans une cocotte, faire chauffer le saindoux, y mettre le chou, les pommes puis les rouelles d'oignon; ajouter 2 verres d'eau, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire très doucement pendant 1 h 30 minutes.

En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Préchauffer le four à 240° C.

Dans une cocotte à revêtement anti-adhésif, faire dorer le foie gras; saler et poivrer. Déposer le foie dans un plat à four et l'enfourner 10 minutes.

Ajouter au chou la cassonade et le vinaigre; rectifier l'assaisonnement.

Couper le foie en 8 tranches. Disposer un lit de chou au fond de chaque assiette puis, dessus, 2 tranches de foie gras de canard.

D'après une recette d'Alexandre Pukall

Foie gras de canard poêlé aux trompettes des morts

Ingrédients :

Un foie gras frais de cinq cent grammes, fleur de sel de Guérande, poivre, trompettes des morts, huile, beurre, crème fraîche épaisse, persil.

Recette :

Nettoyer environ une livre de trompettes des morts, sans les laisser tremper dans l'eau. Les mettre à étuver à couvert dans une poêle, jusqu'à ce qu'elles aient rendu toute leur eau. Enlever alors le couvercle, et continuer la cuisson à feu moyen jusqu'à complète évaporation.

En fin de cuisson, ajouter une cuiller à soupe de persil finement haché, et réserver au chaud.

Ajouter une cuiller de crème fraîche au moment de servir.

Séparer les deux lobes du foie, enlever la poche de bile et la graisse qui pourrait subsister entre les deux lobes. Couper alors des tranches d'environ un centimètre d'épaisseur. Pour une plus grande maniabilité, le foie gras aura été auparavant durci au réfrigérateur.

De chaque escalope, enlever à la pointe du couteau les plus gros tronçons de vaisseaux sanguins qui pourraient s'y trouver.

Les fariner ou les passer à la fécule.

Faire chauffer "à sec" une poêle anti-adhésive, et y faire sauter les escalopes de foie environ 90 secondes sur chaque face.

En cours de cuisson, saler généreusement à la fleur de sel, et poivrer de quelques tours de moulin à poivre noir.

Recette de Pagan pagan@bzh.net

Foie gras du Gers

Préparatifs : Le foie gras doit être placé au réfrigérateur dans son emballage quelques heures avant d'être servi, puis sorti 20 minutes avant dégustation.

Le démouler, le dégraisser et découper en tranches fines. Ne le tranchez qu'au dernier moment pour préserver ses couleurs et saveurs. Disposez le sobrement sur une assiette.

Pour préserver sa fraîcheur, le plat pourra être placé sur un lit de glace pilée.

Proportions : En entrée, il faut compter 50 à 70 g de foie gras par personne et de 100 à 130 g en plat principal.

Accompagnement : Pain, vin et foie gras... Cette combinaison de produits nobles réserve les plus grands plaisirs. Les variations sont nombreuses à condition de respecter quelques principes.

Principes à respecter :

Le pain : Évitez les pains fantaisie dont le goût peut interférer avec celui du foie. Choisissez plutôt un beau pain de campagne ou plus simplement de la baguette, qu'ils soient grillés ou non.

Inutile de tartiner au risque de casser la texture. Déposez simplement le morceaux de foie gras sur le pain.

Le vin : La richesse des saveurs du foie gras permet de nombreuses associations.

Les vins doivent seulement posséder un minimum de complexité et d'amplitude. Évitez donc les vins trop légers ou trop jeunes.

Traditionnellement, on déguste un foie gras avec un vin blanc moelleux mais la Gascogne vous offre des vins blancs tout aussi appréciables : Côtes de Gascogne, Pacherenc.

Les grands crus de vin rouge font également merveille sur le foie gras et pourquoi pas un tannique Madiran...

Nos amis vignerons, quant à eux, aiment à déguster le foie gras à l'apéritif accompagné d'un Floc de Gascogne.

Trucs et astuces : Pour découper nettement le foie gras, entre chaque tranche, trempez le couteau (obligatoirement lisse et sans dents) dans de l'eau chaude puis essuyez-le.

From: "J-L M." <jlmen13@club-internet.fr>

Foie gras en habit vert aux blancs de poireaux

Pour 4 personnes

1 foie gras frais cru de canard des Landes de 600 g
1 litre d'eau salée avec 10g de gros sel
Sel et poivre du moulin

GARNITURE

1 litre d'eau salée avec 10 g de gros sel
12 belles feuilles vertes de laitue, lavées et laissées entières
200 g soit 16 blancs de jeunes poireaux et 200 g de haricots verts extra-fins équeutés et coupés à 4cm de longueur
25 g de beurre

SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT

15 cl de bouillon de volaille
5 cl de Porto
2 cl de jus de truffes (facultatif)
50 g de beurre

LA VEILLE:

1. A l'aide du petit couteau d'office, gratter et ôter très soigneusement toutes les traces vertes laissées par la poche de fiel amer entre les deux lobes du foie.
2. Dans la première casserole remplie du litre d'eau bouillante salée, plonger le foie gras 1 minute pour lui faire exsuder une partie de ses graisses. La minute écoulée, arrêter le feu, laisser refroidir le foie dans cette cuisson et l'y tenir au frais jusqu'au lendemain.

PRÉPARATION DES LÉGUMES ET DU FOIE :

3. Dans la seconde casserole, mettre à bouillir le litre d'eau salée, y blanchir 1 minute les feuilles de laitue, les sortir à l'écumoire, les rafraîchir dans la bassine d'eau fraîche, et les étendre sur un linge sec, la côte centrale de la feuille disposée perpendiculairement à soi.
4. Dans la même eau, plonger 10 minutes les blancs de poireaux attachés en bottillon avec une ficelle, et 6 minutes les haricots verts. Les égoutter aussitôt cuits.
5. A l'aide de l'écumoire, sortir délicatement le foie gras de son eau de cuisson et l'égoutter soigneusement sur un linge. Séparer les deux lobes, puis, à l'aide du couteau d'office trempé dans l'eau chaude, les découper comme un rosbif en 12 tranches de 1cm 1/2 d'épaisseur. Assaisonner de sel et poivre du moulin.
6. Déposer chaque tranche de foie au centre d'une feuille de laitue et l'emballoter à l'intérieur de celle-ci en formant un petit baluchon : pour ce faire, il suffit d'inciser la feuille dans son premier tiers et de chaque côté de la grosse côte afin de dégager cette dernière et la transformer ainsi en tige de cette feuille-baluchon.
7. Déposer les petits baluchons dans le fond du plat creux en les retournant, pliage en dessous; puis ajouter les 15 cl de bouillon de volaille, les 5 cl de Porto et les 2 cl de jus de truffes. Les laisser cuire 10 minutes à four préalablement chauffé à doux (180 °C)

FINITION ET PRÉSENTATION:

8. Pendant la cuisson du foie, faire sauter à la poêle, dans les 25 g de beurre, blancs de poireaux et haricots verts.
9. Dresser les blancs de poireaux en demi-cercle, tout autour de chaque assiette ou du plat de service, en les intercalant avec des petits fagots de haricots verts. Déposer au centre les baluchons de laitue en forme de trèfle à trois feuilles. Tenir les assiettes ou le plat au chaud, sur la porte ouverte du four maintenu à doux.
10. Verser le jus de cuisson du foie dans la petite casserole, le faire bouillir et le laisser réduire de la moitié de son volume; incorporer les 50 g de beurre en parcelles en faisant décrire à la casserole des mouvements circulaires rapides sur elle-même. Vérifier l'assaisonnement et verser cette sauce tout autour de l'assiette ou du plat, entre les légumes et le foie gras.

ASTUCES ET IDÉES MAISON

On peut agréablement remplacer le foie gras de canard, assez onéreux et parfois difficile à trouver, par de jolis foies de volaille bien blonds, à raison de deux par baluchon. Il faudra alors, au lieu de les pocher comme le foie gras entier (2), les faire sauter vivement sur toutes leurs faces dans un peu de beurre et les assaisonner de sel, poivre, échalote hachée fine, fleur de thym, en les conservant saignants à l'intérieur, afin qu'après leur cuisson au four en baluchon de feuille, ils restent rosés.

D'après une recette de Michel Guérard et partagée par Minou Morin MinouMorin@aol.com

Foie gras en terrine du Périgord

Recipe By : France, Périgord

Serving Size : 6 Preparation Time :1:00

Categories : Abats

Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		foie de 600 g environ
10	g	sel fin
2	g	poivre gris
1		pincée de sucre
30	g	graisse d'oie
3	tbsps	armagnac

Si vous pouvez disposer d'un foie gras frais, n'hésitez pas à le faire cuire au naturel en terrine. Quand il est de qualité, lisse et tendre, vous obtenez sans difficulté une gourmandise inégalable que vous pouvez conserver au réfrigérateur une dizaine de jours. Choisissez selon votre goût un foie gras d'oie, doux, crémeux et satiné ou de canard, plus charnu, moins clair de couleur et un peu plus rustique.

1. Le foie à travailler ne doit pas être trop froid. S'il était au réfrigérateur, le laisser pendant une heure à température ambiante.
2. Enlever la peau fine qui entoure le foie avec un couteau pointu. Retirer aussi la partie verdâtre qui a pu être touchée par le fiel. Séparer les lobes l'un de l'autre (il y en a un plus gros que l'autre).
3. Ouvrir chaque lobe en deux; dégager le nerf qui se trouve à la base avec la pointe du couteau, puis tirer dessus délicatement pour faire venir les ramifications qui se prolongent à cour.
4. Dénervé complètement le foie, retirer les petites taches de sang et gratter les parties tachées de vert, qui donneraient de l'amertume. Laver rapidement les lobes et les essuyer
5. Préchauffer le four à 120°C. Assaisonner les lobes avec le sel, le poivre et le sucre. Certains ajoutent aussi une pincée de thym. Laisser macérer au frais. Pendant ce temps, faire fondre la graisse d'oie avec l'armagnac.
6. Mettre les deux lobes dans une terrine juste assez grande pour les contenir, l'un par dessus l'autre, en les tassant bien. Arroser de graisse fondue et couvrir. Faire cuire au bain-marie pendant 25 minutes environ. Certains préconisent une cuisson plus longue (presque une heure) à 90°C seulement.
7. Sortir la terrine du four et la laisser refroidir complètement. La mettre au réfrigérateur. La servir deux jours plus tard, bien froide, avec du pain de campagne nature ou légèrement grillé. On peut aussi la servir avec des petites pommes de terre cuites à la vapeur et rajouter quelques grains de sel de Guérande sur les tranches de foie.

Eviter les toasts de pain de mie trop fades. S'il reste du foie gras à utiliser, faire cuire des pommes de terre et les couper en rondelles, les faire sauter vivement à la graisse d'oie, puis les répartir dans des assiettes et poser par dessus une tranche de foie gras. Poivrer au moulin et parsemer de ciboulette. Pour 4 personnes, compter 3 douzaines de petites pommes de terre nouvelles et 4 tranches de foie gras mi-cuit.

Boisson conseillée : SAUTERNES ou autres vins liquoreux du Sud-Ouest comme le MONBAZILLAC, le JURANCON doux ou le PACHERENC du VIC BILH

Per serving (excluding unknown items): 0 Calories; 0g Fat (0% calories from fat); 0g Protein; 0g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 0mg Sodium

NOTES : Recette partagée par "Yves.H-M" <Yves.Huot-Marchand@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 24/12/99

Foie gras en terrine façon Bocuse

4 personnes / une terrine / Marinade : 2 h / Cuisson : 1 h

Ingédients

1 foie cru de canard de 500 g
1 c à c de gros sel de Guérande
1 pincée de poivre

Préparation

Dénervéz le foie, salez et poivrez l'intérieur.

Le mettre dans la terrine, recouvrir, laissez mariner 2 h au frais.

Préchauffez le four à 90° ou th 3.

Déposez la terrine au bain marie dans le four pendant 1 h.

La sortir et la laissez reposer 45 mn. Puis posez sur le dessus une terrine de même taille (ou autre chose) pour tasser le foie.

Laissez reposer au mois 24 h au réfrigérateur avant de consommer.

Amicalement, Joëlle

Recette partagée par Joëlle joelle.gerardi@wanadoo.fr

Foie gras façon hongroise

Voici une recette de foie gras trouvée dans "la cuisine de Karoly Gundel" ed. Corvina Kiado (livre que tout touriste qui se respecte se doit d'acquérir pour la modique somme de 720 forints, soit 18 FF)

Pour la petite histoire : Gundel est, paraît-il, le pape de la cuisine hongroise.

Pour le petit avertissement : cuisine hongroise et diététique font très mauvais ménage.

Foie gras dans sa graisse :

1 kg de foie gras, sel
150 g de graisse d'oie (ou de porc)
poivre en grains
80 g d'oignons
1 dl de vin blanc, 5 g de paprika
1 ou 2 poivrons et tomates

"Faire macérer le foie pendant une heure dans du lait, avant son utilisation.

Puis le salée, le faire revenir dans de la graisse bouillante, ajouter le poivre, les oignons coupes en rondelles.

Lorsque ceux-ci commencent à prendre une belle couleur dorée, ajouter un peu de vin et d'eau.

Laisser étuver à feu doux, en couvrant la casserole et rajouter un peu d'eau au fur et à mesure que le liquide s'évapore.

Lorsque le foie est cuit, le mettre au four, sans couvercle, en le retournant de temps à autre et en l'arrosant pour qu'il cuise sans se dessécher. Retirer ensuite le foie, et lorsqu'il est glacé, le couper en tranches à l'aide d'un couteau dont on trempe la lame dans de l'eau chaude, et placer sur un plat.

Mélanger le paprika à la graisse sur un feu vif, verser le tout sur le foie à travers un tamis, décorer avec des rondelles d'oignons rissolées, mettre au frais. Disposer tout autour du plat des tranches de tomate et de poivron.

Accompagner ce plat de pommes de terre cuites au four dans leur pelure."

"La graisse qui reste, étalée sur du pain, est une délicieuse friandise"... ajoute t on...

Recette partagée le 08/12/1998 sur frc par Hélène Melin melin@syfed.refer.bme.hu

Foie gras frais aux agrumes

Recipe By : Le foie gras dans tous ses états

Serving Size : 6 Preparation Time :0:20

Categories : Abats

Entrées chaudes

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
600	grams	foie gras frais de canard
2		pamplemousses
6		clémentines
2	tablespoons	farine fluide
		sel, poivre
		Pour la sauce
200	grams	sucré en poudre
1/2		citron
2	tablespoons	vinaigre de noix
8	centiliters	jus de pamplemousse

Pelez les pamplemousses à vif et détachez les quartiers. Epluchez les clémentines et pelez les quartiers. Réservez-les.

Dans une casserole, chauffez le sucre en poudre avec 2 cuillerées à soupe d'eau et 1/2 cuillerée à café de jus de citron, pour obtenir un caramel brun doré. Hors du feu, déglacez le caramel en versant le vinaigre de noix et le jus de pamplemousse.

Coupez le foie gras en tranches. Salez et poivrez-les. Farinez-les légèrement.

Chauffez une poêle. Faites dorer rapidement les tranches de foie gras sur les deux faces. Retirez-les puis réservez-les au chaud sur un plat de service.

Versez la sauce au caramel. Portez à ébullition. Ajoutez les agrumes et leur jus. Hors du feu, retournez les agrumes dans le jus. Disposez-les tout autour du foie gras et servez rapidement.

Per serving (excluding unknown items): 39 Calories; less than one gram Fat (4% calories from fat); 1g Protein; 10g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 1mg Sodium
Food Exchanges: 1/2 Fruit

NOTES : Femme Actuelle N° 846 du 11 au 17 décembre 2000

Recette partagée le 13 mars 2002 par Gladys Dinletir sur MCrecettes@yahoogroupes.fr

Foie gras maison

Ingredients :

1 foie de canard entier cru (600 gr.)
8 gr. de sel
2 gr. de poivre
1 gr. de sucre
5 cl. de Porto blanc
2 cl. d'Armagnac

Preparation :

Denerver le foie a l'aide d'un couteau, separer les deux lobes, enlever les veines, les nerfs, les peaux et surtout si il y a des endroits vert, les enlever ainsi que d'éventuels residus de sang.

Variante :

1) Deposer le foie dans un plat.
2) Deposer dans un bocal a fermeture hermetique.
Dans les deux cas l'arroser des alcools et assaisonner avant.

Pour le premier cas :

Laisser macerer 2 a 3 H. au frais en le retournant de temps en temps.

Prechauffer le four a 100° C.

Deposer le foie dans une terrine et tassez delicatement.

Couvrir avec une feuille de papier sulfurise.

Deposer dans un bain-marie, enfourner et faire cuire 50 Mn.

Pour chaque 100 gr. supplementaire compter 5 Mn. de cuisson en plus.

Aillez soin de retourner le bain-marie quelques fois.

Le sortir du four et le plonger dans de l'eau froide pour arreter la cuisson.

Laisser 24 H. au frigo avec une petite planche et un poids au-dessus.

Votre foie gras est pret a la consommation.

Deuxieme cas :

Mettre delicatement le foie dans un bocal hermetiquement ferme, le recouvrir des alcools, fermer le bocal.

Dans une casserole avec de l'eau, mettre une feuille de papier et plonger le bocal que l'eau recouvre le bocal.

Laisser cuire pendant 1H.20 Mn.

Ici aussi compter 5 Mn. de cuisson en plus pour chaque 100 gr.

Le foie gras est pret a etre conserve.

Variante :

Dans les deux cas il est possible de mettre des lamelles de truffes au centre ou des morceaux de truffes enfilees dans le foie.

D'après une recette de Ruggero Ruggeri taanith@FranceNet.fr

Foie gras mi-cuit

Quantités pour 1 kg de foie gras :

14 à 16 grammes de sel
1 pointe de muscade
3 grammes de poivre
1 pointe de quatre-épices

Recette

1) Dénervé le foie, c'est à dire enlever la grosse veine sur chaque lobe du foie, en tirant doucement, et les plus gros vaisseaux sanguins. Se fait en utilisant une fine lame de couteau pointu, en ouvrant doucement les lobes et en suivant les vaisseaux.

2) Peser le foie, calculer les quantités de sel et de poivre en fonction de ce poids. Mélanger le sel et les aromates dans une assiette creuse. Rouler le foie dans ce mélange.

3) Mettre le foie dans une terrine et le tasser légèrement. Par exemple, pour un foie de 500 g une terrine (avec couvercle) de dimensions suivantes convient très bien :

longueur : 15 cm
largeur : 10 cm
profondeur : 7 cm

4) Mettre la terrine, avec son couvercle, au bain-marie, au four, à 80° pendant 60 minutes.

5) Faire refroidir au réfrigérateur. De préférence, préparer le foie la veille de la dégustation.

Vin : Un bon Sauternes, un Monbazillac de qualité, un Coteaux de l'Aubance (Vin de Loire), un Quart-de-Chaume (Loire), un Jurançon, un Pacherenc-de-Vic-Bilh doux, un Tokay d'Alsace, un Gaillac vendanges tardives, ou un Riesling. La liste n'est pas exhaustive.

D'après une recette de Lionel lionel.lemasson@wanadoo.fr

Foie gras Mi-cuit (variante)

Première recette :

Sortir le foie 1 heure avant de le préparer. Le dénervé.
Le saler à raison de 10 gr pour 600 gr de foie et un tout petit peu de poivre.
Mettre le foie dans une terrine adaptée. Normalement il ne doit pas y avoir d'air au dessus du foie.
S'il reste de la place entre le foie et le couvercle, placer du papier aluminium pour combler l'espace.
Faire bouillir de l'eau et préchauffer le four à 100 °C.
Placer la terrine dans un bain marie avec l'eau bouillante, mettre le tout au four pendant 20 mn pour un foie de 600 gr.
Le sortir et laisser refroidir dans le bain marie. Le foie est prêt.
Normalement il est préférable de faire le foie 3 ou 4 jours avant de le servir pour qu'il rancisse un peu, c'est meilleur.
De plus il est possible de le faire mariner après l'avoir dénervé dans de l'alcool (mélange de cognac et de porto).

Seconde recette :

Dans de la pâte feuilletée, découper des rectangles pour faire des friands.
Sur l'un des rectangle déposer un cube de foie gras frais.
Recouvrir d'une béchamel mélangée à du cognac.
Mettre le deuxième rectangle par dessus bien souder.
Au pinceau recouvrir d'un peu de jaune d'oeuf.
Mettre au four préchauffer à 150 °C pendant 15 mn.
Faire un friand par personne.

From: "Beringer Pierre" <pberinger@europe.omnimark.com>

Foie gras poché

Nettoyer le foie de la même manière que le foie poêle, un minimum. Tremper à l'eau froide.

Le foie entier, le moins abîmé que possible, doit pocher dans un bouillon de volaille.

Le bouillon est facile à faire : deux carcasses de poulet, deux ou trois carottes, oignon, sel, bouquet garni juste recouverts d'eau, à bouillir pour deux heures pendant que le foie trempe.

Plonger le foie dans le bouillon à peine frémissant. Il ne doit pas bouillir. Le centre du foie doit rester rosé, donc la cuisson doit durer entre 15 et 30 minutes selon le poids. 20 minutes pour un foie de 600g devrait aller.

On apporte le foie chaud sur une planche devant les convives, et on tranche à table.

Hmmm. Je le sers avec de petits gâteaux de pomme de terre et une confiture d'oignons. On peut aussi servir avec des pommes-fruit poêlées, des pâtes fraîches...

Bon appétit

Recette partagée par François Clavel fclavel@pasteur.fr sur frc le 08/12/1995

Foie gras poêlé

Je ne suis qu'un cuisinier amateur, mais la recette suivante à déjà régalé plus d'un copain :

Ingrédients :

- 200g de fois gras par personne
- 250g de ravioles de Romans au fromage par personne. (on en trouve dans tous les supermarché Carrefour ou Galeries Lafayette gourmet)
- 1 lchette de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse (pour deux personnes)

Préparation :

Préchauffer les assiettes.

Préparer la sauce en premier :

Faire fondre les pointes du Foie Gras avec la crème, lorsqu'il est fondu, ajouter le vinaigre

Puis simultanément (attention ça vas très vite)

- Faire cuire les ravioles dans de l'eau salée et bouillante. Les égoutter et les disposer dans une assiette puis les recouvrir de la sauce pour éviter qu'elle ne se dessèchent.
- Couper les fois en tranches (1,5 cm d'épaisseur) et les faire revenir dans une poêle bien chaude, 1mn30 de chaque côté, disposer sur les assiettes et servir tout de suite. Si vous devez faire plusieurs services, ne pas oublier pas de vider le gras de la poêle avant de remettre de nouveaux fois à cuire.

Servir avec un bon sauternes, ou un champagne pas trop vert.

Régalez vous
;-) Henry

D'après une recette de Henry Dolino dolino@iss-gmbh.de

Foie Gras Poêlé à la Mangue

Faut : Un foie cru, fécule de pomme de terre (farine à défaut) une mangue mure mais ferme, fleur de sel, poivre noir, baies du Setchuan.

Faire : Couper le foie en escalopes d'un petit cm d'épaisseur (100 g par pers, c'est vraiment un max !)
Enlever les plus gros des vaisseaux à l'aspect trop sanguinolent. Les passer dans la fécule ou la farine.
Eplucher la mangue, enlever le noyau et couper chaque moitié en tranches, un peu moins épaisses que le foie.

Passer les escalopes à cru et à feu relativement soutenu dans une poêle anti-adhésive.
Lorsqu'elle sont dorées suffisamment (2 minutes chaque côté environ), les réserver dans un four chaud.
Vider la plus grande partie de la graisse rendue, et dans le reste, faire dorer vivement les tranches de mangues.
Les épicer d'un peu de sel, poivre noir et baies du setchan moulues (pas 100% nécessaire, mais c'est le petit goût qui va réveiller l'ensemble et intriguer tes convives; si tu veux vraiment surprendre, tu peux également pimenter légèrement!)

Dresser les mangues autour du foie et déglacer la poêle avec un petit verre du vin blanc pas sec que l'on va servir avec. Verser le jus ainsi obtenu, ajouter un peu de poivre et de fleur de sel sur les escalopes de foie, et servir.

Dans le genre pas sec, j'ai retrouvé dans ma cave et dans une forte émotion un Monbazillac datant de 1995, que je croyais pourtant à jamais englouti (l'était temps, le bouchon commençait à monter en graine!). Se marie parfaitement avec.

En utilisant un muscat sur cette recette, on n'est non plus jamais déçu.

D'après une recette de Pagan pagan@bzh.net

Foie gras rôti

Voici une recette que j'ai faite plusieurs fois, dont une pour un AAB F-CH au Salève l'année passée. Elle m'a été donnée par le cuisinier et patron du restaurant L'Ermitage, à Clarens (près de Montreux), et je l'aime beaucoup. Elle est très simple, et surprend par rapport aux classiques.

Un foie gras cru (canard ou oie)
1 kg de gros sel
Poivre

Dénervier le foie gras. L'entourer de gaze. Mettre une couche de gros sel dans une terrine, poser le foie dessus, recouvrir et entourer de gros sel. Laisser 12 heures au frais.

Débarrasser le foie du sel complètement (c'est facile si on a mis la gaze). Bien poivrer le foie. Faire chauffer une poêle à sec sur feu vif, y faire revenir le foie sur toutes ses faces en s'aidant de 2 cuillères en bois. Le remettre dans la terrine. Mettre au frais. Servir après 3 jours min., 8 jours max.

Nathalie

D'après une recette de Nathalie nathalie.chiva@ci.unil.ch

Foie gras vapeur

Marinade du foie selon votre convenance (moi je la fais au Layon).

Le lendemain, placer le foie bien dénervé dans deux couches hermétiques de papier alu (le saler, poivrer d'abord), dans le panier vapeur de la cocotte minute.

La cuisson étant courte pour un foie mi-cuit, il ne rendra que peu de graisse.

Pour 500 gr de foie, il faut 6 à 7 minutes à partir du moment où la soupape chuchote.
Mettez de l'eau déjà chaude.

Ne vous inquiétez pas, après ce délai, ouvrez et si la cuisson vous paraît un peu juste, (le foie saigne...) remettez à chuchoter quelques minutes.

A mon avis, c'est meilleur mi-cuit, mais chacun ses préférences.
Surtout, après cuisson, laisser rassir pendant au moins deux jours au frigo.

D'après une recette de Claudie <claudie.m@worldonline.fr>

Foies gras au pain d'épices

Recipe By : France, Languedoc-Roussillon

Serving Size : 6 Preparation Time :0:35

Categories : Abats

Volailles

Entrées chaudes

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
480	g	Foie de canard cru
300	g	Pain d'épices
		Ciboulette
		Byhrr
		- (ou Grand Marnier)
		Fleur de sel

Foie gras et pain d'épices : une alliance délicate et raffinée à servir lors du dîner de Noël.

Escalopez le foie gras. Faites dorer ces escalopes à sec dans une poêle antiadhésive. Lorsqu'elles sont juste saisies des deux côtés, égouttez-les.

Emiettez le pain d'épices, recouvrez-en les escalopes. Passez-les quelques secondes sous le gril du four.

Déglacez le jus de cuisson avec un peu de vieux Byhrr ou du Grand Marnier. Assaisonnez d'un mélange de ciboulette ciselée et de fleur de sel.

Per serving (excluding unknown items): 0 Calories; 0g Fat (0% calories from fat); 0g Protein; 0g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 0mg Sodium

NOTES : Cuisine de saison, hors série n°4, décembre 1997

Mise sous MCE: François Leloup, le 13/08/02

Fonds d'artichauts au foie gras

Ingrédients pour 4 personnes :

4 artichauts de grosse taille
300 g. de salades mélangées (scarole, batavia, lolarossa, etc.)
4 belles tranches de foie gras d'oie ou de canard
vinaigrette

Recette :

Arracher la queue de l'artichaut et non la couper. Prendre un petit couteau très tranchant, l'enfoncer à hauteur du foin jusqu'au milieu et tourner en rond. Enlever les feuilles de côté. Plonger immédiatement dans de l'eau froide, faire cuire 15 mn.

Les fonds sont cuits lorsqu'on les transperce facilement avec une fourchette. Les laisser dans l'eau de cuisson.

Faire un bol de vinaigrette, assaisonner la salade avec un peu de sauce.

Plonger les artichauts dans le reste.

Mettre la salade en lit sur l'assiette, poser le fond d'artichaut dessus puis la tranche de foie gras.

Servir avec un toast chaud.

From: "Marcel KOENSGEN" mk@evhr.net

Galette Parmentier au foie gras

Pour 8 personnes

Préparation: 15 mn la veille; 25 mn le jour même

Cuisson: 2 mn la veille; 20 mn le jour même

- 2 kg de pommes de terre à chair ferme {rate, charlotte, belle de Fontenay}
- 200 g de beurre

- 1 foie gras de canard frais et cru de 650 g
- Sel; poivre du moulin

La veille

Mettez le foie gras à ramollir dans de l'eau tiède pendant environ 30 mn.

Détachez les deux lobes, fendez-les à mi-hauteur et retirez les veines.

Refermez-les. Enveloppez de papier alimentaire transparent

Mettez-le au réfrigérateur pour qu'il raffermisse (15 mn).

Coupez le foie gras en huit escalopes.

Assaisonnez de chaque côté de sel fin et poivre du moulin.

Faites chauffer sur feu vif une poêle à revêtement anti-adhésif sans matière grasse.

Dès qu'elle est bien chaude,

Faites dorer les escalopes de foie gras 1 mn de chaque côté et retirez-les de la poêle.

Gardez-les au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Préparez la veille le beurre clarifié.

Mettez le beurre à fondre dans une grande casserole sur feu très doux.

Laissez le beurre fondre entièrement et retirez la casserole du feu.

Ecumez les parties blanchâtres et gardez le beurre clarifié au frais.

Le jour même, épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles.

Mettez le beurre clarifié à chauffer sur feu doux.

Ajoutez les pommes de terre et enrobez-les de beurre clarifié.

Dès qu'il commence à frémir,

Laissez cuire les pommes de terre 10 mn

Mélangez-les délicatement de temps en temps.

Egouttez les pommes de terre dans une passoire.

Assaisonnez-les de sel fin.

Disposez les lamelles de pommes de terre en forme de rosace dans le fond de huit moules à tartelettes individuels.

Posez dessus une tranche de foie gras poêlé et bien froid.

Recouvrez d'une rosace de pommes de terre.

Au moment de passer à table,

Mettez les tartelettes dans le four préchauffé à 220 °C (th. 7/8)

Laissez cuire et dorer pendant environ 10 mn.

Démoulez en glissant une spatule souple sous les galettes,

Disposez-les dans des assiettes chaudes et servez aussitôt.

NB: vous pouvez remplacer le foie gras frais et cru par des tranches de foie gras mi-cuit (ou de la mousse de foie gras de canard).

Afin qu'elles soient bien froides, mettez-les au réfrigérateur la veille avant de les glisser le lendemain entre les couches de pommes de terre chaudes.

Adaptation: J.Paul Mutin jpmutin@club-internet.fr

La Terrine "exclusive Internénettes"

Les ingrédients (15 personnes) :

- 2 foies gras crus (on peut les acheter congelés, moins cher et aussi bien)
- Les filets de 2 canards sauvages ou de pigeons pour celles qui ne chassent pas !
- Des pistaches non salées et émondées
- Sel, poivre, une pointe de 4 épices

Préparation :

L'avant veille : Faire dégorger les foies dans de l'eau froide une nuit

Le jour de la cuisson :

- Dénervrer les 2 lobes de chaque foie gras et les mettre à mariner quelques heures dans un récipient avec sel, poivre moulu et une pointe de 4 épices.
- Ebouillanter les pistaches pour ensuite enlever les peaux.
- Prendre une terrine avec un couvercle, poser sur le fond le 1er foie ouvert, y déposer 2 filets de canard puis refermer le foie, parsemer de pistaches.
- Recomposer une couche avec des filets puis procéder de la même façon pour le 2ème foie. A chaque fois penser aux pistaches y compris sur le dessus.
- Mettre la terrine fermée avec le couvercle au bain marie et l'enfourner dans le four préalablement chauffé à 170 degrés.
- Laisser cuire 1 heure et quart à cette même température.
- Sortir la terrine et poser un poids sur le couvercle à l'envers. Attention il faut que le poids appuie sur le contenu de la terrine. S'il y a trop d'espace, enlever le couvercle et mettre un aluminium + les poids.

Deux jours après, vous découvrirez un plat exceptionnel qui, je vous l'affirme, est digne des plus grands cuisiniers et je m'y connais !

Se sert, découpé en tranches assez fines, présenté sur un lit de salade non assaisonnée.

Bon appétit à toutes !

Arlette.

D'après un message de Paule

paule@despammed.com

ICQ : 84820571

Lapin aux morilles et ses ravioles de foie gras

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 lapin de 1 kg
- 1 foie de lapin
- 70 g de beurre
- 100 g de foie gras de canard
- QS fécule, ciboulette
- 80 g de morilles séchées
- 12 tomates cerises
- 1 échalote
- 300 g de farine
- 3 oeufs

Marinade :

- 1 oignon, 1 carotte
- 50 cl de vin rouge, 5 cl de cognac
- QS clous de girofle, bouquet garni, sel, poivre, muscade

Préparation :

Préparer une marinade avec les ingrédients cités ; couper le lapin en morceaux, le faire mariner 24 heures.
Faire gonfler les morilles dans de l'eau, égoutter et réserver.
Emonder les tomates cerises, éplucher et ciseler l'échalote.

Pâte à ravioles :

Dans un cul de poule, mettre la farine, une pincée de sel et muscade, incorporer les oeufs un à un. Travailler afin d'obtenir une pâte très ferme.

Ravioles de foie :

Faire sauter le foie de lapin dans un peu de beurre, ajouter l'échalote ciselée et la moitié des morilles ; mixer le tout avec le foie gras, assaisonner de sel et poivre.

Étaler finement à l'aide d'un rouleau, la pâte à ravioles, détailler 24 ronds avec un emporte-pièce (ou si vous n'avez pas, un couvercle d'une boîte ronde) de 5 cm de diam. environ.

Disposer une cuillère à café de farce sur un rond de pâte, poser et coller dessus un autre rond.

Procédé :

Égoutter les morceaux de lapin de la marinade, les saisir sans matière grasse, verser dessus la marinade sans la garniture aromatique, ajouter les morilles restantes et cuire pendant 1 heure environ à feu doux.

Retirer les morceaux de lapin, lier la sauce, réserver au chaud.

Finition :

Cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée pendant 5 mn, retirer sur papier absorbant. Passer les tomates à la poêle avec un peu de beurre.

Dresser le lapin au centre d'une assiette, disposer autour 3 ravioles et intercaler de tomates cerises. Décorer avec de la ciboulette.

D'après une recette de Patrick Nouaille cuisinepourtous@free.fr

Lasagne au foie gras et morilles

Recipe By : Ruggero Ruggeri
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00
Categories : Pâtes et riz

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
200	g	foie gras
200	g	morilles fraîches
100	ml.	Champagne
80	g	échalotes hachées
10	ml.	vinaigre
10	ml.	Pastis
1/2	l	crème fraîche
100	g	parmesan râpé
		parmesan en écailles
2		bourgeons de roses
36		feuilles de pâtes au safran
20	g	finest herbes
		sel de roses

Dans une casserole étuver l'échalote dans 20 g de beurre, des qu'il commence à fondre ajouter le Champagne, le vinaigre et le Pastis, laisser réduire presque à sec, ajouter les morilles et les cuire à flamme au minimum, lorsque les morilles seront cuites, verser la crème fraîche, assaisonner avec le sel de roses et lorsque la sauce se sera figée verser le parmesan, au premier bouillon éteindre la flamme.

Cuire la pâte al dente, couper en fines tranches le foie gras, dans une plaque beurrée faire une couche de pâte, recouvrir avec le foie gras et du parmesan en écailles (pas trop il pourrait trop saler), verser la crème fraîche et continuer ainsi pour six couches. Laisser reposer puis faire cuire au four.

Per serving (excluding unknown items): 141 Calories; 1g Fat (15% calories from fat); 2g Protein; 16g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 9mg Sodium
Food Exchanges: 1 Starch/Bread; 1/2 Fat

NOTES : D'après une recette partagée par Ruggero Ruggeri <taanith@francenet.fr>
Mise sous MC : François Leloup, le 20/06/99

Lobe de foie gras de canard rôti aux raisins

Pour 4 personnes

1 lobe de foie gras de canard d'environ 580 g
5 cl de verjus
28 grains de raisin muscat de Hambourg
1 noix de beurre
10 g d'échalote ciselée
Sel, poivre du moulin

PRÉPARER LE RAISIN

1. Ebouillanter les grains de raisin durant 3 secondes, les rafraîchir à l'eau froide. Enlever leur peau avec la pointe d'un couteau.
2. Les couper en deux dans le sens de la longueur. Les épépiner. Réserver au froid.

CUIRE LE FOIE GRAS

3. Enlever la partie verdâtre du lobe de foie gras où se trouvait le fiel. Éliminer la graisse du petit lobe. Parer les deux bouts du lobe. Réserver la parure.
4. Faire chauffer un peu de beurre dans une sauteuse en cuivre étamé ou en fonte pouvant aller au four.
5. Assaisonner le foie avec du sel et du poivre du moulin. Le mettre à cuire dans le beurre chaud. Faire colorer chaque côté 2 minutes. Finir la cuisson au four (200 °C) durant 10 minutes.
6. Retirer le lobe et le laisser reposer.

CUIRE LE RAISIN

7. Éliminer la graisse restée dans la sauteuse. Y mettre à suer l'échalote ciselée durant 1 minute. Ajouter le raisin et le faire sauter durant 2 minutes. Puis le déposer sur du papier absorbant et le tenir au chaud.

CONFECTIONNER LA SAUCE

8. Dans la sauteuse, verser le verjus et le laisser réduire 1 minute. Ajouter 1,5 dl d'eau, porter à ébullition.
9. Verser ce liquide dans le bol d'un mixer avec les parures de foie gras. Tourner 2 minutes. Passer cette sauce au chinois et la mettre dans la sauteuse. Assaisonner.

DRESSER

10. Chauffer rapidement le raisin et le foie gras au four. Découper le lobe en 8 tranches. Verser la sauce sur les assiettes chaudes, poser les tranches de foie gras, et entourer de grains de raisin bien chauds.

VIN

Un muscat de Saint-Jean-de-Minervois 1991 du domaine de Barroubio, présentant une structure liquoreuse. Ce vin s'associe merveilleusement avec la texture particulière du foie gras, et son profil aromatique riche en agrumes exalte les raisins.

D'après une recette de Bernard Loiseau partagée par Minou Morin MinouMorin@aol.com

Macaronade au foie gras

Recipe By : France, Gascogne, BŽarn
Serving Size : 4 Preparation Time :0:20
Categories : Abats PŁtes et riz

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
400	g	PŁtes fraŁches -- Voir note (1)
1		Foie gras cru de canard
		- Environ 4 ^ 500 g
100	ml	CrŁme fraŁche
100	ml	Bouillon de volaille
3	sprigs	Estragon
		Sel
		Poivre blanc -- Du moulin

Rapide Ł prŁparer, mais Ł surveiller de prŁs pendant toute la durŁe de la cuisson, cette recette associe des saveurs et des consistances particuliŁrement exquises.

Notes :

(1) : Des tagliatelles fraŁches par exemple. Sinon, rien ne vous empŁche de prendre des pŁtes classiques comme des macaronis Ł dŁfaut de pŁtes fraŁches.

Verser la crŁme dans une petite casserole, saler et poivrer, porter Ł Łbullition et laisser rŁduire quelques minutes. Ajouter le bouillon de volaille, mŁlanger et tenir au chaud.

Faire chauffer une grande quantitŁ d'eau, saler. Lorsque l'eau se met Ł bouillir, ajouter les pŁtes fraŁches et les faire cuire al dente (de 8 Ł 10 minutes selon la marque ou la fabrication). Verser la crŁme diluŁe dans une grande casserole, Łgoutter les pŁtes Ł fond et les verser dans la sauce, saler et poivrer, tenir au chaud.

Couper le foie gras en grosses tranches ou portions. Faire chauffer une poŁle sur le feu. Saler et poivrer les tranches de foie et les poser dans la poŁle. Les laisser fondre en les retournant dŁlicatement et en Łvacuant la graisse fondue au fur et Ł mesure. Lorsque les tranches sont bien dorŁes (elles diminuent de volume au fur et Ł mesure qu'elles perdent de la graisse), les Łponger sur du papier absorbant. Saler et poivrer.

RŁpartir les pŁtes en sauce sur des assiettes chaudes, y poser les portions de foie gras, donner 1 tour de moulin Ł poivre et ajouter l'estragon frais ciselŁ. Servir aussitŁt.

Boisson conseillŁe : MADIRAN

Per serving (excluding unknown items): 62 Calories; 6g Fat (90% calories from fat); 1g Protein; 1g Carbohydrate; 22mg Cholesterol; 9mg Sodium
Food Exchanges: 1 1/2 Fat

NOTES : Recette partagŁe par Yves H-M <Yves.Huot-Marchand@wanadoo.fr> sur fr.rec.cuisine
Mise sous MC : FranŁois Leloup, le 09/06/01

Magret fourré au foie gras

Ingrédients :

- 2 magrets frais de 500 g chacun environ
- 1 foie gras en conserve de 400 g
- sel, poivre

Préparation

Ouvrir les magrets sur le côté.

Trancher le foie.

Fourrer chaque magret avec les tranches de foie gras.

Coudre les magrets avec du fil de cuisine.

Faire cuire dans une poêle 5 minutes de chaque côté.

Saler et poivrer.

Servir avec une sauce chasseur, des pommes de terre et de la salade.

D'après une recette de carte postale culinaire qui m'a été envoyée

Visible ici <http://cuisinepourtous.free.fr>

Marbré de foie gras de canard au St Emilion

Pour changer, j'ai réalisé cette recette trouvée dans Saveurs.

Recette partagée par Minou Morin minoumorin@aol.com sur frc le 28/03/2001

Escaloper le foie en tranches d'environ 1 cm. Les mettre dans une terrine en intercalant en chaque couche des zestes d'orange et de citron ainsi que quelques grains de poivre. Ne pas tasser.

Verser le vin jusqu'à recouvrir le foie et laisser mariner 1/2 journée.

Sortir les tranches et bien les éponger. Les dorer très rapidement dans une poêle anti-adhésive. Les saler légèrement des 2 côtés et les tasser dans une terrine. Fermer la terrine au papier alu et faire cuire dans un bain-marie au four 150° pendant 1/2 heure. Laisser refroidir, puis tasser avec une planchette et un poids au frigo pendant au moins 1 journée.

Le résultat :

- Comme le vin a coloré irrégulièrement les tranches, c'est vraiment un "marbré" !
- Est-ce la qualité du foie, le fait qu'il ait été congelé, le passage dans le vin ou bien l'aller-retour dans la poêle, la quantité de graisse "rendue" par le foie a été minime.
- Le vin : un St Emilion, évidemment, mais pas le même car sacrifier un grand cru classé pour une marinade qui est bonne à jeter, **NON** !
- **L'accompagnement** : la recette disait compote de figes fraîches épicées. J'avais pas !!! Alors, j'ai servi avec des griottines (bien sucrées !) ET des griottaigres (les mêmes au vinaigre donc acidulées). C'était délicieux !

Conclusion : différent de la terrine classique mais très bon et hyper facile à faire. A recommander à ceux que le "nettoyage" d'un foie gras fait peur.

Amicalement.

Michèle

Mille feuilles de foie gras aux pommes

Recipe By :
Serving Size : 4 Preparation Time : 0:45
Categories : Abats Entrées chaudes

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		foie gras de canard cru (600 g environ)
2		pommes clochard ou golden
2		radis noirs
3	tbsps	miel
50	g	beurre
1	tbsp	vinaigre balsamique
2	tbsp	farine
150	ml	huile pour la friture
		sel
		poivre

Pelez les radis, coupez-en un en minces rondelles et râpez l'autre sur une râpe fine. Versez le miel dans une sauteuse avec 1 cuillère à soupe d'eau, portez à ébullition. Ajoutez les rondelles de radis, mélangez, puis faites cuire 10 min à feu doux en remuant de temps en temps. Faites chauffer l'huile dans une casserole, puis faites-y frire pendant 2 min le radis râpé. Egouttez sur du papier absorbant, salez et réservez. Lavez et essuyez les pommes. Enlevez le coeur avec un vide-pommes, puis coupez chaque pomme en tranches de 1 cm d'épaisseur. Faites fondre le beurre dans une poêle et mettez-y à dorer les 12 plus belles tranches de pommes (comptez 2 à 3 min de chaque côté). Coupez le foie en 8 tranches. Farinez les légèrement, posez-les dans une poêle antiadhésive chaude, faites-les cuire 2 min environ de chaque côté, salez et poivrez. Placez 4 rondelles de pomme sur 4 assiettes de service et sur chacune une tranche de foie. Puis une de pomme, une de foie et enfin une de pomme. Posez autour les rondelles de radis et dessus le radis râpé, ajoutez quelques gouttes de vinaigre sur les radis et servez aussitôt.

Pour simplifier cette recette, vous pouvez utiliser des tranches de foie gras mi-cuit découpées dans un bloc en forme de rouleau (en boîte ou sous-vide).

Per serving (excluding unknown items): 152 Calories; 10g Fat (58% calories from fat); 1g Protein; 16g Carbohydrate; 28mg Cholesterol; 104mg Sodium
Food Exchanges: 2 Fat; 1 Other Carbohydrates

NOTES : Recette partagée par Serge Bocquillon
Mise sous MC : François leloup, le 24/10/99

Papillote d'huîtres au foie gras frais

Recipe By :
Serving Size : 1 Preparation Time :0:00
Categories : Poissons, fruits de mer

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
7		-- Pour une personne :
1		Marennes-Oléron n°2
1	1/2	carotte
1		poireau
1		cuillère à soupe de Sauternes
1		pincée de poivre
1		rondelle de citron.

Ouvrir les huîtres, les égoutter.

Faire blanchir les légumes émincés. Déposer ces légumes et les huîtres sur un papier aluminium. Ajouter le foie gras escalopé, le poivre, la crème fraîche, la rondelle de citron et le Sauternes.

Fermer la papillote et faire cuire 12 mn à 250°C

Per serving (excluding unknown items): 38 Calories; less than one gram Fat (4% calories from fat); 1g Protein;
9g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 12mg Sodium
Food Exchanges: 2 Vegetable

NOTES : <http://www.wraaf.com/marennes/recettes.htm>
Mise sous MC : François Leloup, le 23/09/01

Pâté du Maréchal de Contades

Pour les amateurs de foie gras, et ceux qui mangent et les huitres et le foie gras, voici la plus ancienne recette de foie gras alsacien inventée au 18ème siècle par le cuisinier du maréchal. J'ai pas encore tenté...mais depuis le temps qu'on en parle. Le bouquin est vraiment passionnant.

amicalement
thérèse

Recipe By : Roland Oberlé
Serving Size : 10 Preparation Time : 0:00
Categories : entrée froide foie gras

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
500	grammes	farine
250	grammes	saindoux
100	grammes	margarine
4	centilitres	eau tiède
20	grammes	sel
800	grammes	foie d'oie
300	grammes	farce de veau
15	grammes	sel aromatisé

La veille : séparer les deux lobes du foie puis retirer avec la pointe du couteau les traces de fiel; les vaisseaux sanguins et les pointes qui sont toujours un peu plus dures.
Saupoudrer uniformément les lobes avec le sel épicé et laisser au frais 24 heures.

La pâte : Mélanger tous les ingrédients dans une jatte, et malaxer la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple.

Le jour même :

Réserver 200gr de pâte pour le couvercle.

Former une boule avec le reste de la pâte et la placer au fond d'un moule cylindrique à charnière.

La monter le long des parois du moule jusqu'à obtenir un chemisage régulier d'environ 1/2 cm d'épaisseur.

Chemiser ensuite l'intérieur avec la farce de veau finement hachée et assaisonnée.

Remplir avec les lobes de foie gras en tassant bien.

Recouvrir de farce sur le dessus.

Former une galette de pâte pour le couvercle, le décorer suivant votre inspiration.

Poser ce couvercle sur la préparation et replier les bords vers l'intérieur.

Découper une cheminée au milieu du couvercle et badigeonner l'ensemble au jaune d'oeuf.

Déposer le pâté sur une plaque de cuisson.

Retirer délicatement le moule sans déformer le pâté et l'envelopper entièrement de papier sulfurisé maintenu par une ficelle.

Cuire 1H30 à 200° jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Piquer au centre de la cheminée avec la pointe d'un couteau, maintenir quelques secondes, la lame doit être tiède.

Sortir alors le pâté à la Contades du four et bien laisser refroidir.

Pour un résultat optimal, placer le pâté au réfrigérateur pendant 2 jours avant de servir.

Présentation :

Découper le pourtour du couvercle de pâte et le retirer.

Creuser à l'intérieur de la pâte en formant des coquilles avec une cuiller à soupe passée sous l'eau chaude.

Description :

"Timbale de foie gras en croûte"

Source :

"Le foie gras de Strasbourg et du terroir alsacien."

Recette partagée par Thérèse Engel therese.engel@wanadoo.fr

Pigeons à la ficelle farcis au foie gras

Recipe By : France, Limousin
Serving Size : 4 Preparation Time :1:40
Categories : Volailles Rotis

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2		pigeons -- Voir note (1)
200	g	foie gras cru
4	slices	pain
		Lait -- selon besoin
1		oeuf
1		échalote
2	tbsps	persil -- haché
		cognac -- selon besoin
1		oignon
1		carotte
		thym
		laurier
		sel
		poivre

Le restaurant des "Mille Sources" (St Marc-à-Loubaud, 23460) a comme spécialité des viandes rôties à la ficelle dans la cheminée. Vous pourrez, le parfum spécial du feu de bois en moins, préparer ces pigeons devant un gril électrique vertical ou même en cocotte, après les avoir fait bien dorer.

Note (1) : Choisir des pigeons pesant entre 450 et 500 g. Récupérez leurs abats.

1. Faites préparer les Pigeons par votre boucher en lui demandant de vous réserver abats, têtes et ailerons.
2. Epluchez et coupez en morceaux la carotte et l'oignon. Mettez-les dans une casserole avec têtes et ailerons des pigeons, thym et laurier. Recouvrez largement d'eau et laissez bouillir à petit feu à découvert pour obtenir un fond réduit.
3. Mettez la mie de pain dans un bol. Recouvrez-la de lait. Dans un autre bol, mettez les abats (coeurs et foies) et couvrez avec le cognac. Salez, poivrez et laissez mariner pendant 15 mn.
4. Au bout de ce temps, pelez et hachez l'échalote. Coupez en morceaux le foie gras et les abats marinés (conservez le cognac). Ajoutez le persil haché. Mettez le tout dans le bol du mixeur et réduisez en purée. Incorporez la mie de pain bien essorée et l'oeuf et mixez à nouveau.
5. Farcissez les pigeons avec cette préparation et bridez-les. Conservez un long bout de ficelle avec lequel vous attacherez les pigeons devant le feu, au-dessus d'une lèchefrite. Laissez cuire 30 mn en arrosant très souvent.
6. Déglacez le jus de cuisson avec le cognac réservé et le fond de pigeon réduit et filtré. Retirez les ficelles. Tranchez en deux les pigeons du cou au croupion. Accompagnez de petites terrines de courgettes ou tout simplement de légumes nouveaux.

Accompagnez d'un vin de Graves ou du Médoc fin et bouqueté.

Per serving (excluding unknown items): 441 Calories; 3g Fat (6% calories from fat); 14g Protein; 88g Carbohydrate; 53mg Cholesterol; 995mg Sodium
Food Exchanges: 1/2 Vegetable

NOTES : Saveurs 70, Mai 1997
Mise sous MC : François Leloup, le 04/02/01

Pintade au foie gras, choucroute tzigane

Pour 4 personnes

Mitonné par Emile Jung " Au Crocodile " 10, rue Outre - 67000 Strasbourg

4 blancs de pintade
4 bâtonnets de foie gras cru (30 g chacun)
1 kg choucroute
2 oignons
1 poivron rouge
10 baies de genièvre
10 g paprika moulu
1 dl vin d'Alsace
graisse d'oie, laurier, farine
Galette de boudin noir
320 g pommes de terre
160 g boudin noir

Cuisson de la Choucroute : 2 à 3 heures

Couper en dés le poivron rouge. Assaisonner les blancs.

Dans une poêle faire revenir les bâtonnets (de foie gras) farinés dans de la graisse d'oie. Laisser refroidir. Rouler un bâtonnet dans un blanc de pintade. Cuire à la poêle les blancs farcis dans de la graisse d'oie de tous les côtés. Surveiller la cuisson.

Dans une casserole, faire cuire les poivrons dans de la graisse d'oie.

Ajouter un soupçon de sel et laisser frémir. Baisser le feu et ajouter le paprika.

Galette :

Peler les pommes de terre. Dans 2 poêles, faire cuire les pommes de terre coupées en fins bâtons (frites) dans de l'huile d'arachide jusqu'à obtention d'une galette. Couvrir de rondelles de boudin noir une poêle, puis recouvrir de l'autre galette cuite.

Choucroute :

La rincer à l'eau froide. Dans une casserole laisser mijoter la choucroute avec l'eau, des baies de genièvre, du laurier ... pendant 2 à 3 heures. En fin de cuisson ajouter les poivrons.

Présentation :

Couper la galette en 4 parts. Poser une part de galette au milieu, entourer de 2 tas de choucroute puis déposer le blanc de pintade coupé en tranches.

Recette partagée par "Rhônalpin de Garenne" rhonalpin@frsf.org sur frc le 20/11/2000

Pot au feu de foie gras

Pour 4 personnes

1 gros oignon non épluché
1 litre 1/2 de bouillon de volaille
1 foie gras frais cru de canard de 600 g
12 cl de Porto
12 cl de Madère
Gros sel et poivre du moulin

GARNITURE DE LÉGUMES

16 mini-carottes + 16 mini-navets + 16 mini-concombres soit 200 g nets de chaque légume obtenus à partir de légumes normaux taillés, arrondis et tournés en forme de grosses olives
8 petits oignons nouveaux ou secs dits «grelots»
4 petits poireaux
24 pointes d'asperges fraîches pelées ou de conserve
1 litre 1/2 d'eau salée à 20 g de gros sel
4 petites pommes de terre BF 15
8 feuilles de chou tendres
120 g de nouilles plates

ACCOMPAGNEMENT : SAUCE BEURRÉE AUX TRUFFES

CUISSON DES LÉGUMES :

1. Couper le gros oignon en deux moitiés, ne pas les éplucher et les mettre à dorer, côté cœur en l'air, sous le gril du four; les laisser bien caraméliser.
2. Dans une première casserole, faire bouillir le litre 1/2 de bouillon de volaille avec l'oignon doré, y mettre à cuire 10 minutes les carottes, les navets, les oignons et les poireaux, 5 minutes les concombres et les asperges si elles sont fraîches. Puis les tenir au chaud dans le bouillon en éloignant la casserole du feu.
3. Cuire à part, dans une seconde casserole remplie du litre 1/2 d'eau salée à 20 g de gros sel, les petites pommes de terre pendant 20 minutes et les feuilles de chou pendant 10 minutes.

CUISSON DU FOIE GRAS:

4. A l'aide du couteau d'office, gratter et ôter très soigneusement toutes les traces vertes laissées par la poche de fiel amer entre les deux lobes du foie.
5. Réserver au fond de la première casserole 1/3 du bouillon de volaille qui y a cuit, de manière à en laisser les légumes juste recouverts pour les maintenir chauds, et transvaser les 2/3 du bouillon restant dans une troisième casserole. Y ajouter le Porto, le Madère, amener le mélange à ébullition et laisser réduire du tiers de son volume.
6. Baisser le feu pour ramener le bouillon à frémissements légers; y pocher le foie gras 15 minutes environ, puis le sortir délicatement à l'écumoire et l'égoutter en l'enroulant dans un linge entre deux assiettes creuses posées sur la porte ouverte du four préalablement chauffé à doux (160 °C).
7. Monter légèrement le feu, puis plonger les nouilles dans le bouillon en ébullition et compter 6 minutes de cuisson après la reprise de l'ébullition; les sortir à l'écumoire et les égoutter.

FINITION ET PRÉSENTATION:

8. Tapisser le centre du plat des feuilles de chou égouttées.
9. A l'aide d'un couteau fini, escaloper le foie de canard en 8 tranches de 1 cm d'épaisseur, les saler au gros sel et donner quelques tours de moulin à poivre. Reconstituer le foie et l'allonger sur la litière de feuilles de chou.
10. Disposer harmonieusement tout autour, en plusieurs petits bouquets et dômes, les légumes et les nouilles, en jouant de leurs formes et de leurs couleurs.
11. Arroser les légumes de 4 cuillerées à soupe du bouillon de cuisson.
12. Servir le plat tel quel, et, à part, en saucière chaude, la sauce aux truffes dont on arrosera les nouilles au goût de chacun.

D'après une recette de Michel Guérard et partagée par Minou Morin MinouMorin@aol.com

Ravioles de Foie Gras au Jus de Truffe

Recipe By :
Serving Size : 4 Preparation Time :2:25
Categories : Abats Entrées chaudes

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		foie gras cru de 500 g
		Pâte à ravioles (selon recette)
1 1/2	tsp	sel fin
1/2	tsp	de poivre
1	l	bouillon de volaille
		Sauce aux truffes (selon recette)
		-- Pour la pâte à ravioles :
400	g	farine
4		oeufs
1	tbsp	huile d'olive
1	tsp	sel fin
		-- Pour la sauce aux truffes :
50	g	blancs de poireaux tendres
20	g	pelures de truffes
200	g	jus de truffes
170	g	beurre
1		pincée de sel fin

Préparer la pâte :

Faire une fontaine avec la farine, ajouter les oeufs, le sel et l'huile. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Si la pâte semble trop ferme, ajouter 2 à 3 cl d'eau. L'envelopper dans un film étirable et la laisser reposer pendant 1 heure.

Pendant ce temps, parer le foie gras, le couper en 12 cubes aussi égaux que possible, les saler et les poivrer, puis les réserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique pendant au moins 30 mn.

Eplucher et laver les blancs de poireaux, les couper en tronçons et réserver.

Lorsque la pâte a reposé, l'abaisser au rouleau en bandes très minces d'environ 15 cm de large. Déposer sur la moitié de chaque bande, à intervalles réguliers, les morceaux de foie gras. Replier l'autre moitié de pâte sur les morceaux de foie gras, appuyer fermement autour pour souder les bords puis découper avec une roulette. Faire chauffer le bouillon de volaille dans un faitout. Pendant ce temps, faire fondre 20 g beurre dans une casserole à fond épais, ajouter les poireaux et les pelures de truffes, couvrir et laisser étuver pendant 10 mn.

Pocher les ravioles dans le bouillon pendant 2 mn environ, les retirer avec une écumoire et les réserver au chaud dans le plat de service préalablement chauffé.

Lorsque les poireaux sont prêts, ajouter le jus de truffes en grattant le fond avec une cuillère en bois, laisser cuire à feu doux pendant 10 mn puis lier la sauce avec le beurre restant et rectifier l'assaisonnement. Passer la sauce au mixeur 30 sec environ, filtrer au chinois et napper les ravioles. Servir aussitôt.

Per serving (excluding unknown items): 771 Calories; 44g Fat (51% calories from fat); 17g Protein; 77g Carbohydrate; 306mg Cholesterol; 417mg Sodium
Food Exchanges: 5 Starch/Bread; 1 Lean Meat; 8 Fat

NOTES : Recette partagée sur fr.rec.cuisine par Jean-Baptiste CAMUS <J.B.Camus@libertysurf.fr>
Mise sous MC : François Leloup, le 10/12/99

Salade de Magret fumé au Foie-Gras

Pour 6 personnes, il vous faut :

200 g de fines tranches de Magret de Canard fumé
200 g de Foie-Gras de Canard
250 g de raisins blanc
250 g de raisins rouge
1 salade (de préférence type feuille de chêne)
200 g de mâche
50 g de pignons de pin

Rincez le raisin, égrenez le et pelez le. Faites dorer les pignons dans une poêle sans matière grasse.

Tranchez le Foie-Gras en tranches très fines.

Disposez les ingrédients sur les assiettes : En premier un lit de salade, puis les tranches de Magret, les raisins et enfin les pignons. Assaisonnez avec une vinaigrette au moment de servir.

Nous vous conseillons de faire une vinaigrette avec 1 cuillère de moutarde forte, 2 cuillères de vinaigre, 6 cuillères à soupe d'huile de noix, sel, poivre.

Salut ,
René

Recette partagée par René Gagnaux r.gagnaux@mail.tic.ch sur frc le 04/08/1998

Salade tricolore au foie gras et langoustines

Catégories: Entrées, Crustacés

Yield: 4 Personnes

- 8 Langoustines
- 1 Sachet de court-bouillon
- 1 Salade rouge Trévis
- 1 Coeur de laitue blanc
- 1 Salade verte (cresson ou
-- mâche)
- 3 Cuil soupe huile de pépins
-- de raisin
- 1 Cuil soupe de vinaigre de
-- Xérès
- 150 g Foie gras en conserve ou
-- mi-cuit
- Sel
- Poivre du moulin

-----Extrait du livre "Foie gras et confits"-----

----- Editions Dormonval - Lucerne - Suisse / Auteur : Aline Prébois -----

Préparation : 15 minutes - Cuisson : 5 minutes

Cuire les langoustines 5 minutes en suivant les instructions figurant sur le sachet de court-bouillon. Décortiquer les queues et les couper en tronçons.

Nettoyer, laver et essorer soigneusement et séparément les 3 salades. Prélever une part égale sur chacune d'elles. Découper les feuilles de trévis et de laitue en fines bandes, effeuiller le cresson ou la mâche.

Dans un saladier, fouetter l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Ajouter les 3 salades. Mélanger et répartir sur les assiettes.

Répartir le foie gras coupé en dés et les tronçons de langoustines.

Bon appétit !

Recette partagée par Etienne etienne.jaradin@village.uunet.be

Sauce chaude beurrée aux truffes

40 g de truffes de conserve
130 g de beurre
8 cl du jus de truffes de la boîte
10 cl de crème dite “ fleurette ”
Sel et poivre du moulin
1 cuillère à café de jus de citron

1. A l'aide d'un petit couteau d'office, détailler les 40 g de truffes en julienne, bâtonnets de 3 cm de longueur sur 2 mm de section.
2. Faire chauffer 10 g de beurre dans la petite casserole, y faire revenir doucement, pendant 2 minutes, les bâtonnets de truffes, puis verser dessus le jus de truffes et la crème fleurette. Assaisonner légèrement de sel et poivre et laisser bouillir à feu doux jusqu'à réduction de la moitié du volume. Cette opération dure environ 6 minutes.
3. Pendant que ce mélange cuit à petits bouillons, y incorporer les 120 g de beurre restant, en parcelles, tout en faisant décrire à la casserole quelques cercles rapides sur elle-même afin d'homogénéiser cette sauce au beurre : elle s'épaissit et devient onctueuse. Ajouter le jus de citron, rectifier l'assaisonnement si besoin est. Tenir au chaud au bain-marie jusqu'à l'emploi.

En remplaçant les truffes par des champignons de Paris, et, en procédant de la même façon, vous pourrez réaliser une merveilleuse sauce beaucoup moins onéreuse. Pour ce faire, éplucher et détailler en julienne 80 g de ces champignons; les faire revenir sans laisser colorer avec 1 cuillerée à café d'échalote hachée. Remplacer le jus de truffes par 2 cuillerées à soupe de Madère ou Porto blanc additionnées d'1 cuillerée à café d'estragon frais haché ou 1/2 cuillerée à café d'estragon au vinaigre, que l'on incorpore à la sauce en même temps que la crème fleurette.

ASTUCES ET IDÉES MAISON

- Le temps de cuisson du foie gras est variable selon sa forme plus ou moins allongée ou arrondie et sa qualité. Aussi indiquons-nous ici le temps moyen de 15 minutes de cuisson. Celui-ci pouvant varier de 2 à 3 minutes en plus ou en moins.
- Réserver le bouillon de cuisson du foie gras, il est délicieux. On peut le servir à part : il faut alors le dégraisser presque complètement avec une petite louche et le servir en soupières ou bols individuels, enrichi d'un œuf qui va pocher doucement dans le liquide bouillant.
- Dès le printemps, les légumes tournés pourront être remplacés par les mêmes petits légumes nouveaux entiers (carottes, navets, oignons...) auxquels on aura soin de laisser en les pelant, 2 cm du toupet vert des feuilles ou fanes, formé à leur sommet par le faisceau des tiges.

D'après une recette partagée par Minou Morin MinouMorin@aol.com

Saucisson de magret au foie gras

Pour deux magrets et un foie gras de 200 g environ.

Dénervé les magrets. Retirer un peu de chair sur chacun d'eux, au centre.

C'est important afin que quand on forme le "saucisson", le foie soit complètement protégé par la chair du Magret

À l'aide d'un couteau pointu, faire un quadrillage, côté peau, très serré.

Détailler le foie gras en un gros bâtonnet de quinze centimètres de long et 3 centimètres de côté, saler.

Déposer le Magret sur une planche (Peau en dessous) saupoudrer de poivre mignonnette, et de fleurs de sel, poser le foie gras par-dessus, saler, poivrer, recouvrir du second magret, en le mettant tête bêche.

Ficeler comme un saucisson mais également dans la longueur.

Faire poêler à feu très vif dans une poêle à revêtement antiadhésif pendant dix minutes en le retournant de tous côtés et en éliminant la graisse au fur et à mesure. Continuer la cuisson à four moyen (170°) pendant huit à dix minutes.

Laisser tiédir le saucisson avant de l'enfermer dans un film alimentaire en le roulant bien serré. Mettre au réfrigérateur.

Le lendemain le débarrasser du film et de la ficelle, le détailler en fines rondelles et le servir accompagné d'une salade de mâche aux truffes et aux pignons grillés.

D'après une recette de Bernard Senechal

Suprême de pintadeau à la strasbourgeoise

Pour 4 personnes

2 pintadeaux
4 tranches de foie gras de 30 g
50 g de beurre
Mie de pain fraîche
25 g de farine
1 ouf
sel, poivre.

Pour la sauce

Les carcasses des pintadeaux
1 oignon
1 carotte
1 bouquet
2 tomates
¼ de litre de sylvaner
1 verre de porto
100 g de beurre
1 tasse de crème double

Détacher la poitrine des pintadeaux, enlever la peau. Avec un petit couteau fendre les suprêmes et y introduire les tranches de foie gras. Refermer, saler et poivrer. Les fariner et les tremper dans l'ouf battu et la mie de pain fraîche.

Préparer un fond avec les carcasses de pintadeaux. Dans une cocotte faites revenir les os ainsi que l'oignon, la carotte, les tomates (tous émincés) et le bouquet garni. Mouiller avec le Sylvaner et de l'eau à hauteur des carcasses. Laisser mijoter durant 30 mn

Passer le fond au chinois et le verser dans une sauteuse. Ajouter le verre de porto t la crème et laisser réduire de moitié. Ajouter le reste de beurre bien froid en petits morceaux en ne cessant de remuer. Rectifier l'assaisonnement.

Cuire les suprêmes dans une poêle avec du beurre clarifié. Faire dorer les 2 côtés. Il faut que la chair reste très moelleuse. Dresser les suprêmes sur un plat et verser la sauce autour.

Servir avec un gratin de nouilles aux truffes.

Recette partagée sur frc par Cfleur c.fleurs@wanadoo.fr

Suprême de poularde farci au foie gras - Endives braisées

Plat principal pour 4 personnes

Ingrédients

- * 2 suprêmes avec peau
- * 150 gr. de foie gras cru
- * 150 gr. de suprême de volaille sans peau
- * 0,7 dl crème
- * 1 échalote hachée et revenue
- * 2 c.s. persil haché
- * sel - poivre
- * crépine dégorgée

- * 2 c.s. cognac
- * 05 dl vin blanc
- * 1 dl fond de volaille
- * beurre

Préparation

1. Couper le suprême en cube et le faire sauter rapidement.
2. Passer la chair froide au mixer, saler et poivrer, ajouter échalote et persil. Mettre le foie gras coupé en dés et hacher.
3. Ouvrir la poularde et remplir de farce. Entourer de crépine.
4. Rôtir durant env. 12 min. Retirer les suprêmes et les mettre sur une grille (sur une plaque à gâteau) dans le four à 60° durant 1h00. Couvrir avec de l'alu.
5. Déglacer la casserole avec le cognac, le vin et le fond de volaille.
Passer au tamis et rectifier l'assaisonnement, monter avec une noix de beurre.
6. Partager les endives en deux, enlever le coeur. Les faire revenir dans du beurre avec un peu de sucre. Mettre un peu d'eau.
7. Lorsque elle sont presque cuites (45 min), les assaisonner avec du sel, du poivre, du beurre et du citron.
8. Couper la poularde en tranche épaisse. Mettre une endive et un filet de sauce sur la viande.

Recette partagée sur frc par Virginie vb@com.mcnet.ch le 26/11/1998

Surprise de foie gras au fumet de vieux cèpes

Le véritable foie d'oie gras demeure une nourriture aussi rare que luxueuse, toutefois, qu'il nous soit permis de prétendre qu'il n'est pas indispensable de disposer d'une Rolls pour passer d'agréables vacances.

Le foie gras de canard se prête plus facilement aux multiples recettes dont il est souvent la charnière ou le complément indispensable.

Foie gras de canard cru une belle tranche, armagnac, cèpes, crème fraîche, porto

Le bouillon

Jarret de veau, carottes, navet, poireaux, clou de girofle, oignon, porc ou bœuf, un bouquet (persil, thym, laurier une feuille de céleri) sel, poivre.

Pâte à choux

125g de beurre, ½ litre d'eau, 300g de farine, 4 à 6 oeufs selon besoin, sel Dans une casserole mettre l'eau, ajouter le beurre, une pincée de sel, et la farine d'un seul coup une fois le beurre fondu.

Travailler cette pâte énergiquement jusqu'à ce que la pâte décolle de la casserole, ajouter les oeufs par deux, il en faudra quatre, ou plus, la pâte doit être souple.

Beurrer une plaque allant au four, mettre l'appareil dans une poche à douille, faire des petits tas sur la plaque.

Dans une tasse mélanger un jaune d'œuf avec un peu d'eau et passer au pinceau sur les choux pour faire dorer.

Mettre au four très chaud 10 à 15 mn.

La farce

Dans une poêle bien chaude faire cuire la tranche de foie gras à sec, saler, poivrer à peine dorer retourner la tranche faire dorer.

Dans un bol mettre deux cuillères de crème fraîche, avec un petit verre d'armagnac, le foie cuit à point l'écraser grossièrement avec la crème et l'armagnac.

Les choux refroidis les remplir de cette farce, servir froid avec un fumet de vieux cèpes Chauds.

Fumet

Dans une casserole mettre autant de bouillon que de Porto, ajouter les cèpes, essuyés coupés, Réduire à petit feu pour obtenir une sauce épaisse, l'assaisonnement est suffisant ! à vérifier.

D'après une recette de Michel Mula mulamichel@wanadoo.fr

Tarte Tatin au foie gras

Voici une recette que je viens de découvrir et qui appartient à Françoise Feld (une artiste)

Bon appétit !

Jeannette

- . 4 grosses pommes golden
- . 8 morceaux de sucre
- . 400 g de foie gras de canard cru
- . 1 rouleau de pâte feuilleté pur beurre
- . 1 filet de vinaigre balsamique

Peler et découper les pommes en lamelles. Escaloper le foie en fines tranches de 0,5 cm. Les saisir 20 secondes dans une poêle antiadhésive. Les égoutter sur du papier absorbant.

Dans le gras rejeté par le foie faire revenir les lamelles de pommes durant quelques minutes. Bien les égoutter. Beurrer 4 petits moules à tarte ou un seul moule de 22 cm Faire un caramel blond avec les 8 morceaux de sucre et un peu d'eau. Arrêter la cuisson avec un filet de vinaigre balsamique et un morceau de beurre.

Napper le fond des moules avec cette préparation.

Disposer harmonieusement les lamelles de pommes dans les moules en alternant avec les tranches de foie. Saler, poivrer. Recouvrir d'un rond de pâte feuilletée.

Mettre au four préchauffé à 180° C et faire cuire 15 mn.

Démouler sur des assiettes garnies d'un mêli-mêlo de salades et d'herbes assaisonnées d'une vinaigrette au vinaigre de truffes.

Recette partagée par Jeannette Martin Jeannette.Martin@wanadoo.fr sur frc le 13/12/2000

Tatin de topinambours et foie gras chaud, caramel au Banyuls

1kg de topinambours
4 feuilles de bricks
1 foie gras de 400g
20g de sucre
1 verre de vieux Banyuls
se et poivre

peler les topinambours et les faire cuire dans un bouillon 30mn, laisser refroidir

tailler 8 disques de 10cm de daim dans les feuilles de bricks, les passer à l'huile d'olive , superposer les disques 2 par 2 les sécher au four doux 10mn

chauffer un poêlon, verser le sucre et le faire cuire jusqu'à caramel blond y verser le Banyuls, réduire jusqu'à 4 cs env. y ajouter du beurre, le jus doit être sirupeux

tailler des escalopes de foie gras, les assaisonner les faire cuire ds poêle

tailler les topinambours en lamelles et les passer à la poêle ds le surplus de graisse de cuisson du foie gras les dorer légèrement

poser les disques croustillant au centre de l'assiette y ranger les lamelles de topinambours
poser le foie gras , poivrer repartir le caramel de Banyuls par dessus

bon ap'
Véro

Recette partagée par Véro Raynaud veronique.raynaud@wanadoo.fr

Terrine au foie gras et ris de veau

Recipe By : France, Touraine
Serving Size : 8 Preparation Time :0:00
Categories : Terrines et pâtisseries

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
2		Foies gras de canard
1200	g	Ris de veau
		Truffes
		- ou pistaches
		Sel
		Poivre blanc
		Porto
		Sucre
		Salpêtre (facultatif)

Faire tremper séparément les foies et les ris de veau dans de l'eau fraîche (2 heures). Dépouiller à cru les ris des plus grosses peaux. Dénervet et parer les foies. Peser les foies et les ris séparément.

Préparer les assaisonnements :

Sel : 16 g / Kg.

Salpêtre : 10 % du poids du sel (facultatif).

Sucre : une pincée (2 g par Kg).

Poivre blanc : 1/4 de petite cuillère par Kg.

Bien mélanger les assaisonnements, saupoudrer les foies et les ris dessus / dessous. Mettre dans deux terrines, arroser avec un peu de Porto, couvrir et laisser une nuit au frais.

Le lendemain pré-cuire les ris de veau dans une petite casserole avec moitié lait moitié eau et une branche de thym environ 35 mn à petits frémissements. Laisser refroidir dans son jus. Parer les ris.

Mettre un foie dans une terrine, bien le tasser. Disposer dessus les ris de veau. Truffer au milieu des ris sur toute la longueur (ou idem avec des pistaches mondées). Terminer avec le second foie.

Faire chauffer le four thermostat 3 (90°C) avec un bain-marie. Lorsque la température est stabilisée mettre la terrine dans le bain-marie et laisser cuire 35 mn. A la sortie du four mettre une planchette sur la terrine et charger modérément jusqu'à complet refroidissement. Mettre au réfrigérateur pour 48 heures.

Servir avec un Sauternes ou un Banyuls.

Per serving (excluding unknown items): 0 Calories; 0g Fat (0% calories from fat); 0g Protein; 0g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 0mg Sodium

NOTES : Recette maison partagée par Tonton Michel <tonton.michel@laposte.net> sur fr.rec.cuisine
Mise sous MC : François Leloup, le 22/08/01

Terrine de canard au foie gras en gelée de pain d'épice

Recipe By : France
Serving Size : 8 Preparation Time : 6:00
Categories : Terrines et pâtisseries

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		beau canard de Barbarie
600	g	foie gras mi-cuit
1		pied de veau
2		carottes
2		poireaux
1	sprig	céleri
1		bouquet garni
2	tbsps	coriandre en grains
375	ml	pinot blanc d'Alsace
1	tsp	vinaigre balsamique
1	tbsp	vinaigre de vin rouge
6		feuilles de gélatine
1	tbsp	cinq épices
2	tbsp	huile d'olive

Demandez au volailler de couper le canard en 6 morceaux. Faites dorer les morceaux de canard dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Mettez-les dans un faitout avec 2 l d'eau, le vin blanc, les carottes et les poireaux épluchés et coupés en morceaux, le céleri, le pied de veau, le bouquet garni, la coriandre, sel et poivre. Laissez mijoter 1 h 30 à 2 h jusqu'à ce que la chair se détache des os. Laissez refroidir. Otez la peau et les os du canard. C'est très facile.

Filtrez le bouillon de cuisson, portez à nouveau à ébullition et laissez-le réduire jusqu'à obtenir 75 cl. Ajoutez le vinaigre balsamique, le vinaigre de vin et les 5 épices. Goûtez pour vérifier l'assaisonnement, il faut que le bouillon soit plutôt trop salé que pas assez. Faites tremper les feuilles de gélatine 15 mn dans un peu d'eau froide. Egouttez-les et faites-les fondre dans le bouillon encore chaud. Laissez refroidir.

Disposez la chair du canard au fond de la terrine et recouvrez-la de 20 cl de bouillon en train de prendre en gelée. Laissez prendre au frigo 12 h.

Démoulez la terrine et découpez-la en 4 tranches de 2 cm. Découpez délicatement le foie gras bien froid en tranches de 1,5 cm. Faites juste tiédir la gelée pour la rendre à nouveau liquide.

Lavez la terrine et sans l'essuyer, tapissez l'intérieur de film plastique. Versez une fine couche de gelée et laissez prendre au frigo. Disposez 1 couche de canard, puis 1 couche de foie gras et recommencez pour faire 3 couches de foie gras et 2 couches de canard. Entre chaque couche versez un peu de gelée pour coller à la terrine. Fermez le film plastique et faites prendre au frigo 6 h minimum.

Per serving (excluding unknown items): 58 Calories; 4g Fat (53% calories from fat); 1g Protein; 6g Carbohydrate; 0mg Cholesterol; 13mg Sodium
Food Exchanges: 1 Vegetable; 1/2 Fat

NOTES : Recette parue dans Elle à table N° 12
Mise sous MC : François Leloup, le 17/02/01

Terrine de faisan au foie gras

Recipe By :
Serving Size : 1 Preparation Time : 0:00
Categories : Gibier Terrines et pâtés

Amount	Measure	Ingredient -- Preparation Method
1		faisan
		- de 900 g à 1 kg
100	ml	huile
1		carotte -- en dés
1	lg	oignon -- haché
2	l	eau
1		bouquet garni
		- composé de :
		- blanc de poireau
		- 1 morceau de céleri
		- persil
		- 1 feuille de laurier)
5	g	sel
1		gousse d'ail
8		baies de genièvre
8		grains de poivre blanc
125	g	viande de porc parée
250	g	lard gras
9	g	sel à pâtés
		- Voir recette
8		baies de genièvre écrasées
1		gousse d'ail pilée
		zeste d'un demi-citron et orange
		poivre blanc -- moulu
1	pinch	poivre -- moulu
1	pinch	sel à pâtés
		- Voir recette
60	ml	huile
20	g	beurre
2		échalotes -- hachées
20	ml	cognac
6		baies de genièvre -- écrasées
		zeste d'un demi-citron et orange
		poivre blanc moulu
60	g	pistaches mondées -- concassées
60	g	truffe hachée
300	g	bardes fines
250	g	foie gras d'oie -- En dés
		- mariné au porto et au cognac

Lever les filets et les cuisses du faisan, enlever les nerfs et les peaux ; les filets représentent environ 250 g de chair les cuisses également. Faire revenir les os concassés ainsi que les nerfs et la viande, restante à la poêle dans l'huile avec les légumes. Ajouter l'eau, le bouquet garni, les épices ; faites cuire comme un fond et passer au chinois, puis laisser réduire à environ 25 cl. Couper en lanières la chair des cuisses de faisan, le porc et le lard ; poudrez avec le sel à pâtés et les épices ; entreposer au froid durant 1 h.

Passer la viande deux fois et le gras une fois à la plaque fine du hachoir: incorporer le gras progressivement à la farce de viande en travaillant sur un lit de glace, puis passer au tamis. Saler les filets de faisan avec le sel à pâtés ; les faire revenir à la poêle dans l'huile chaude rapidement sur toutes les faces ; les retirer, jeter l'huile, la remplacer par le beurre ; y dorer les échalotes ; mouiller avec le cognac et le fond réduit : ramener à ébullition, écumer ; ajouter l'assaisonnement ; verser sur les filets et laisser refroidir.

Incorporer à la farce refroidie les pistaches, et la truffe. Foncer la terrine avec les bardes de lard, étaler le tiers de la farce ; poser les filets enrobés du jus de réduction, en les entourant des dés de fois gras ; couvrir avec le reste de farce. Rabattre les bardes et poser une autre barde ; faites cuire au bain-marie. La terrine une fois cuite et refroidie, enlever les bardes du dessus et arroser de gelée aromatisée au porto.

Temps de cuisson : environ 42 minutes, l'eau étant à 80°C.

Per serving (excluding unknown items): 4197 Calories; 418g Fat (88% calories from fat); 20g Protein; 114g Carbohydrate; 282mg Cholesterol; 2233mg Sodium
Food Exchanges: 6 1/2 Starch/Bread; 2 Vegetable; 82 1/2 Fat

NOTES : Ç Le livre des terrines et p%otŽs prŽparations et secrets du traiteur È Editeur ERTI -- I.S.B.N 2-903524-12-2

Recette partagŽe par Cannelle <orion@canl.nc> sur fr.rec.cuisine

Mise sous MC : François Leloup, le 23/08/01

Terrine de foie gras des Landes grillé

Préparation : 40 mn - Cuisson : 30 + 35 mn

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

4 foies de canard de 450 g environ
20 g de sel
15 g de sucre
6 g de poivre noir du moulin
noix de muscade
1 verre à vin de Sauternes

Rincez les foies entiers sous un filet d'eau fraîche.

Laissez-les durant 20 mn à température ambiante.

Enlevez les parties verdâtres.

Faites réduire le Sauternes à couvert et très lentement (si possible en deux ou trois fois pour que les arômes soient bien concentrés) jusqu'à obtenir 5 cl maximum (environ 25 à 30 mn).

Taillez chaque foie gras dans la longueur. Enlevez les nerfs et les veines sans déstructurer les chairs. Passez chaque tranche des deux côtés sur un gril ou dans une poêle bien chaude, afin de les colorer sans les cuire.

Réservez.

Mélangez le sel, le sucre, le poivre et un peu de noix de muscade râpée.

Couchez et superposez les tranches de foie dans la terrine en les assaisonnant d'épices et de réduction de vin. Laissez macérer pendant 3 heures au frais.

Préchauffez le four à th. 2-3 (70°C). Placez la terrine dans un bain-marie chaud. Faites cuire 35 mn. Laissez refroidir hors du four. Dès que la graisse est figée, posez une planchette au gabarit de la terrine avec un poids. Réservez au réfrigérateur (+3°C) une nuit. Enlevez la planchette. Récupérez la graisse, faites-la fondre. Versez-la sur la terrine. Entreposez au froid 3 jours avant de servir.

Recette testée et ... très appréciée !

Recette de Virginie Lalère partagée par Minou Morin MinouMorin@aol.com

Terrine de Foie Gras Frais

1 foie de canard gras de 500 g
1 poignée de gros sel
1 c. à soupe de vinaigre
1 c. à café de sel fin
1 c. à soupe de farine et d'eau pour luter la terrine

Mettre le foie à tremper dans l'eau froide salée et vinaigrée durant 15 minutes puis le sortir et le faire sécher dans un linge 15 minutes.

Débarrasser le foie de toute trace de fiel, dénervéz-le en retirant délicatement le nerf central.

Mélanger sel et poivre en grains moulus et saupoudrez le foie à l'intérieur et sur les lobes.

Mettre en terrine, posez le couvercle et lutez-le.

Faire cuire au bain marie dans le four préchauffé (Th. 5-6) pendant 30 minutes.

Laissez refroidir hors du four puis mettre la terrine dans le réfrigérateur 2 à 3 jours avant de déguster.

D'après une recette de carte postale culinaire qui m'a été envoyée

Visible ici <http://cuisinepourtous.free.fr>

Terrine de foie gras truffé

Pour 6 personnes

- - Un foie d'oie de 800 gr environ
- - 350 gr de chair de porc et lard hachés
- - Sel, poivre et épices
- - Un verre de Cognac ou d'Armagnac
- - Bardes de lard

C'est dans le "pâté de foie gras truffé" que ce mariage donne les meilleurs résultats. On a enduit l'intérieur d'une terrine de terre avec une fine farce de filets de porc (et pas une autre viande), richement aromatisée de délicates épices.

Le vide central a été bourré de foie gras, de préférence en plusieurs morceaux, afin que la farce puisse s'insinuer entre eux.

On a abondamment truffé l'ensemble et recouvert le tout d'un chapeau de farce. Et l'on met à cuire dans un four doux dans lequel le miracle s'accomplit : sous l'action de la chaleur, la farce de porc se déshydrate, puis elle grille, dégageant ce bon jus de porc rôti qui va imprégner le foie gras.

Ce dernier, lui, rend sa graisse qui est absorbée comme un buvard par la chair de porc grillée ; la truffe et les épices aromatisent l'ensemble.

A noter que pour que le mariage soit parfait, il faut utiliser une terrine en terre.

Quand la cuisson au bain-marie - 1 heure environ suivant la grosseur du foie d'oie - est terminée, on égalise la surface et on laisse refroidir. Le lendemain, on colmate avec une légère couche de saindoux qui sera enlevée lors de la dégustation.

L'on peut servir un très bon vin de Sauternes qui se marie fort bien avec la saveur du foie d'oie.

D'après une recette de carte postale culinaire qui m'a été envoyée

Visible ici <http://cuisinepourtous.free.fr>

Tournedos Rossini

Le tournedos Rossini: inventé par ce musicien qui composa sur les radis et épousa sa cuisinière. C'est Robert Courtine qui rappelle que Rossini composa deux pièces pour piano, très peu connues, sur quatre hors-d'œuvre (radis, anchois, cornichons, beurre) et quatre desserts (figues sèches, amandes, raisins, noisettes), soulignant accessoirement que le compositeur épousa même sa cuisinière. Être musicien ne s'oppose pas à devenir astronome, ce dont Rossini ne s'est pas privé. Il a multiplié en effet les créations culinaires.

La plus fameuse est ce tournedos portant son nom, un plat opulent qui, après avoir été l'un des plus réputés, devint l'un des plus trahis et massacré dans les cuisines françaises. Il devait être balayé par la vague de la nouvelle cuisine qui y vit le symbole caricatural de ce qu'il ne fallait plus faire. Au nom d'une légèreté redécouverte et d'une fausse simplicité, cette abondance de beurre, de foie gras, de truffes, de sauce madère autour d'une pièce de viande, c'était vraiment "too much", et pis encore lorsque les produits étaient médiocres comme cela était devenu courant. Mais le reflux de cette même nouvelle cuisine ramène le tournedos Rossini en état de curiosité et en panache, plat soudain de fête, de grande gueule et de goûts puissants, plus raffiné et délicat qu'on ne le suppose lorsqu'il est réussi, mais terrifiant de médiocrité molle et gluante lorsqu'il est cuisiné au rabais.

Courtine le considère comme un plat de saison: "Et n'est-il point symbolique aussi que le temps du foie gras frais idéal soit aussi celui de la truffe ? Et que les boeufs du début de l'hiver, encore riches des pâturages de l'été, soient de chair supérieure? Tout semble d'éternité conjugué pour un robuste appétit de temps froid et de fête".

Si la préparation est de Rossini, le tournedos lui-même est attribué à Louis-Desiré Veron, qui fut un insupportable personnage du XIXe, médecin d'abord, puis pensée politique du Constitutionnel, journal soutenant Louis-Napoléon : mais l'homme était aussi un hôte fastueux et un amateur de grande bouffe. Lasse un jour du filet tel qu'on le lui servait au Café Anglais, il en réclama un qui fut tranché épais.

On le lui apporta, mais les maîtres d'hôtel, choqués de l'aspect massif, déclarèrent que "le service ne se ferait plus à la portée des yeux du client, mais derrière son dos"... d'où l'appellation. Traité en Rossini, il prend encore plus de formes, mais son académisme renvoie les reflets d'un classicisme tout en nuances autant velours à l'œil que soie au palais. Ne supportant donc pas la médiocrité, il revient cher et on le choisira définitivement dans une grande maison ; dans une brasserie on lui préférera une choucroute !

D'après un texte de René Gagnaux r.gagnaux@tic.ch

La recette

Temps de préparation total : environ 40 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de filet de bœuf
200 g de foie gras frais
1 truffe de 40 g
2 cl de cognac
4 cl de madère
140 g de beurre
25 cl de demi-glace de viande
Sel et poivre

MISE EN PLACE

Demandez à votre boucher de vous tailler 4 tournedos de 150 g dans le cœur du filet de bœuf. Les ficeler sans les barder.

Trancher 4 escalopes de foie gras d'environ 50 g chacune.

Couper la truffe en rondelles assez fines. En janvier ou février, utiliser des truffes fraîches, sinon employer de la conserve, si possible de première ébullition.

CUISSON

Saler et poivrer les tournedos et les cuire dans une sauteuse avec 40 g de beurre noisette. Les poêler 6 minutes sur chaque face ou plus selon votre goût.

Les réserver sur un plat de service dans lequel on retourne une assiette afin que la viande ne baigne pas dans son jus.

Le temps de préparation est calculé en fonction des 20 minutes qu'il faut prévoir pour laisser reposer la viande.

Compile foie gras – Réalisée le 14/11/02 par Patrick Nouaille patrick.nouaille@laposte.net

LA SAUCE

Retirer et réserver le beurre de cuisson.

Déglacer la sauteuse avec le cognac puis le madère. Ajouter la demi-glace.

Laisser réduire d'une bonne moitié, ajouter le jus rendu par la viande et environ 10 cl de jus de truffe si ce sont des truffes de conserve.

Incorporer 100 g de beurre en fouettant lentement hors du feu.

FINITION

Dans une poêle, réchauffer le boeuf dans le beurre de cuisson réservé.

Faire revenir les tranches de foie gras sur les deux faces, puis les truffes pendant quelques secondes.

Dresser les tournedos sur 4 assiettes chaudes recouvrir des tranches de foie gras et des truffes.

Napper avec la sauce.

POURQUOI PAS !

Cette préparation, discréditée de nos jours, ne trouve plus sa place sur nos cartes. Cependant, en nostalgiques, rien n'empêche de la réhabiliter de temps à autre et de se régaler de ces produits de luxe, que l'on choisira de première qualité.

Recette de Pierre et Michel Troisgros partagée par Claudie clodie@club-internet.fr

Tourte de foie gras d'oie

Voici une recette dérivée de la fabrication du foie gras d'oie. Elle se fait le deuxième jour, c'est à dire après la mise en bocal de la " précieuse " marchandise.

Elle se sert en deuxième entrée d'un repas " autour du foie gras " :

1) Foie gras d'oie de l'année (pour voir si il est réussi)

2) Tourte de foie gras (appelé aussi rissole)

3) Fricassée de légumes à la graisse d'oie....

.....Etc.....

Alors de mémoire et pour 8 personnes :

1 plat a pâté.

1 pâte brisée pour huit en deux morceaux.

600 gr d'excellente farce veau/porc fait par le boucher du coin ou de la chair a saucisse de ce même boucher.

500gr de morceaux de chair d'oie récupérés sur la carcasse avant de confire.

100 gr (?) de morceaux de foies gras inutilisable en conserve*.

du quatre épice

1 oeuf

sel

poivre

Hacher la chair de l'oie avec les morceaux de foie. Saler poivrer et ajouter

1/2 c a c de quatre épices.

Déposer le grand morceau de pâte sur votre plat fariné. Disposer une couche de farce, puis une couche de votre hachis oie/foie, terminer par une couche de farce.

Recouvrir du morceau de pâte restant, coller au blanc d'oeuf. faire quelque stries au couteau, badigeonner de jaune au pinceau. Faire une cheminé et....Hop, four chaud pendant 1 heure...

C'est un régal et vive les calories !!!!!

* Il s'agit des morceaux de foie venant du "dénervement", des morceaux de lobes pas vraiment "beaux", pas tres "fermes". Que fois je sacrifie 100 gr de foie en plus....

From: "Christian SEGGAR" <Christian.Seggar@brl.fr>

Un Secret

Mon ex belle-mère faisait un foie gras à se damner.

Bien sûr, elle n'utilisait que des foies gras d'une qualité irréprochable (elle s'approvisionnait dans une ferme du gers).

Son secret : avant de mettre le foie en bocaux, elle le faisait dégorger une nuit dans du lait au frigo.

Elle disait tenir ce truc de Daguin.

Ensuite, après l'avoir dénervé, elle le faisait stériliser 20mn pour un bocal de 250g, 30mn pour un bocal de 500g.

Il était donc mi-cuit mais se conservait sans pbs plusieurs mois au frigo.

From: "tippie" <tippie@libertysurf.fr>

Vasque de foie gras à la gelée d'or

Faites revenir au beurre et blondir bellement deux kilos de jarret de veau taillé en morceaux et 1,5 kg. de queue de boeuf; mouillez de 6 litres d'eau, ajoutez deux pieds de veau blanchis et un demi-pied de boeuf traité de même, une carotte, un bouquet garni, un peu de sel, un cour de céleri, deux oignons, 6 gousses d'ail, et cuisez le tout pendant 4 heures en écumant souvent.

Passez ce bouillon de haute saveur, versez-le, dégraissé, dans une casserole, tenez à petite ébullition et versez-y un demi-litre de porto. D'autre part, faites mariner un beau foie gras d'un kilo dans du porto, avec sel et poivre, pendant 3 heures.

Entre les deux lobes, placez une farce à galantine de volaille truffée; emballez dans une barde de lard gras frais; roulez le foie gras dans une mousseline et donnez-lui la forme d'une galantine; ficelez les deux extrémités et fixez au milieu un tour de ficelle.

Cuisez-le pendant 30 minutes dans le jus en ébullition lente mais constante et laissez-le refroidir 10 heures dans sa cuisson. Quand vous déballerez le foie gras, il aura pris la forme cylindrique d'une galantine.

Placez-le dans une vasque de cristal de forme ovale, disposez dessus 30 lames de truffes et tenez-le au timbre, mais ne le laissez jamais en contact direct avec la glace.

Pendant que le foie refroidit, hachez la moitié d'une poule ou la carcasse d'une volaille, 500 grammes de maigre de boeuf; quand tout est haché fin, ajoutez un blanc d'oeuf, un moule à dariole de porto, travaillez bien le tout et l'ondoyez de la cuisson du foie gras, laquelle ne doit pas excéder un litre et demi.

Portez à ébullition en surveillant constamment. Après 30 minutes de cuisson passez à la mousseline; quand la gelée acquerra la consistance de l'huile, enfouissez le foie gras et laissez refroidir pendant 5 heures.

Pour le servir, taillez le foie gras en tranches à l'aide d'un couteau d'argent ou de vermeil tiédi; la coupe doit être rose et la gelée couleur d'or.

Offrez à part, des tranches d'une belle brioche mousseline dressée sur une serviette.

Ce mets constitue l'une des gloires de la gastronomie française.

**Recette partagée par jean Tamayo jean.tamayo@worldonline
Chronique 7 (18/10/99)**