

N°521


À TABLE!
LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



ENTRÉE

**Flan de foie gras
et émulsion de haddock fumé**



Crédits photo et recette : Chef Kunihsa Goto / Frédéric Perrot - Whao Design

NICOLAS

Pour 4 personnes

75 g de Foie gras | 130 g de Crème | 200 g de lait | 1/2 œuf |
1/2 jaune d'œuf | 1 g de Sel | 50 g Filet de haddock

Flan de foie gras

Mélanger les œufs, le foie gras, 50 g de crème dans un mixeur, **mixer** pendant 1 min puis **mettre** dans une assiette creuse, **cuire** les assiettes à 90°C pendant 20 min.

Emulsion de haddock

Couper 50 g de Haddock, **faire bouillir** 100 g de lait et 80 g de crème puis **infuser** les morceaux de haddock pendant 15 min à couvert. **Mettre** 1 pincée de sel puis **passer** le liquide. **Réserver** au chaud.

Dressage

Emulsionner le lait de haddock, le **disposer** à l'aide d'une cuillère sur le flan de foie gras. **Décorer** avec quelque betterave, des filets de Haddock et des jeunes pousses de salade.

Le conseil de votre caviste :

Meursault du Château, Domaine du Château de Meursault 2009

- Nez : Frais aux notes boisées, de fruits jaunes.
- Bouche : Franc, corsé, plein, finale nerveuse, sapide sur la minéralité.

Restaurant L'Axel



Chef Kunihisa Goto

Situé au 43 rue de France
77300 FONTAINEBLEAU

TÉL : 01 64 22 01 57



Pourquoi cette alliance ?

Le foie gras peut s'accompagner aussi bien d'un vin blanc que d'un vin rouge. Tandis que la cuisson fait ressortir le gras, elle offre au plat une texture molle, qu'il est nécessaire de réveiller.

Les vins blancs dotés d'une belle minéralité s'imposent donc.

Cet accord permettra également d'adoucir le côté fumé du filet de Haddock.

Et aussi : Louis
Roederer brut rosé,
Champagne 2008



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.