

N°535



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



ENTRÉE

Foie gras confit, prunes au vinaigre



Recette : T. Dabéchine - Photo : C. Harlélian



Mes cours de cuisine
à l'École Française

NICOLAS

Pour 4 personnes

Prunes au vinaigre : 1 kg de prunes (Quetsches) | 500 g de sucre semoule | 50 cl de vinaigre de riz | 1/2 de bâton de cannelle | 4 clous de girofle | 1 feuille de laurier

Foie gras : 300 g de foie gras de canard cru | 20 cl de lait | 1 pincée de sel | 1 pincée de poivre | 2 kg de gros sel

Pour les prunes au vinaigre :

Laver et essuyer les prunes. Les déposer dans un saladier avec la cannelle, les clous de girofle et la feuille de laurier. Faire bouillir le vinaigre avec le sucre, verser le liquide chaud sur les prunes. Couvrir et laisser macérer 2 jours à température ambiante. Le 3ème jour : verser le sirop de macération obtenu dans une casserole, le porter à ébullition. Le verser sur les prunes. Couvrir et laisser macérer de nouveau une journée. Le 4ème jour : transvaser le contenu du saladier dans une casserole. Porter à ébullition et cuire à frémissement 20 minutes. Retirer délicatement les prunes. Les placer en bocaux. Laisser épaissir le sirop avant de le verser sur les prunes. Fermer hermétiquement.

Le conseil de votre caviste :

Château du Vieux Moulin Adrien Cazeaux 2008 Loupiac

- Nez de frangipane, de fruits jaunes confits, de vanille.
- Bouche : franc, fin, bel équilibre, moelleux et vigoureux.

Pour le foie gras :

Plonger le foie gras dans le lait. Le laisser reposer 2 à 3 heures au réfrigérateur. Sortir le foie et l'exposer à la température ambiante 30 minutes avant de le travailler. L'essuyer. Poser le foie gras sur une planche à découper. Séparer les deux lobes. Extraire la grosse veine centrale et ses petites ramifications en les tirant délicatement. L'assaisonner et le façonner en forme de boudin. Déplier les compresses, y envelopper le foie et le ficeler à la manière d'un rôti sans trop serrer. Couvrir de gros sel et laisser reposer 8 heures au réfrigérateur. Retirer le foie du réfrigérateur. L'essuyer afin d'enlever l'excédent de gros sel. Retirer la compresse et le couper en portions. Servir le foie gras accompagné de quelques prunes au vinaigre.



Pourquoi cette alliance ?

Ample, onctueux et puissant, ce Loupiac mêle les notes confites, de vanille... autant d'arômes délicats qui soulignent le fondant du foie gras.

Et aussi : Château Lamothe Bergeron 2007 Haut-Médoc cru bourgeois



Retrouvez toutes les recettes des Cercles Culinaires de France sur www.cercleculinaire.com



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