

« Foie gras aux figues et au pain d'épices accompagné d'un chutney aux mirabelles »

pour 8 personnes

Pain d'épices

250g de farine à pain d'épices du Moulin de Nomexy/5 cuillères à soupe de miel/5 cuillères à soupe d'huile/5 cuillères à soupe d'eau/1 oeuf/beurre (pour le moule à cake)

Peser tous les ingrédients dans le bol batteur puis mélanger 5 minutes à petite vitesse. Verser le mélange dans un moule à cake beurré. Cuire le pain d'épices dans un four froid pendant 1h30 à 150°C.

Foie Gras

1 lobe de foie gras de canard (environ 600g)/sel, poivre/Porto rouge/Crillon des Vosges (ou vin blanc moelleux)

Dénervier le foie gras sur un plateau et l'assaisonner avec le sel et le poivre. L'arroser ensuite avec le Crillon des Vosges et le Porto puis l'écraser à l'aide d'une spatule afin d'uniformiser l'assaisonnement. Laisser mariner au frais.

Confection de la terrine

préparation de foie gras/150g de pain d'épices/100g de figues (fraîches ou séchées)

Chemiser une terrine ou un moule à cake avec du papier film. Faire des tranches de pain d'épices d'environ 1 cm d'épaisseur. Disposez-en une couche au fond du moule. Disposer la moitié du foie gras sur le pain d'épices en veillant à ne pas laisser d'air puis recouvrir d'une couche de figues. Ajouter ensuite la seconde moitié du foie gras et terminer avec le pain d'épices. Rabattez le film au-dessus du pain d'épices pour refermer la terrine.

Cuire dans un four à 60°C pendant 45 minutes puis mettre au frais une demi journée avant de servir.

Chutney aux Mirabelles

250g de mirabelles/100g de raisins de Corinthe/100g d'oignon/1gousse d'ail/100g de sucre cassonade/25ml de vin blanc/25ml de vinaigre balsamique/25ml de vinaigre de vin/curry madras/cardamome/sel

Faire revenir les oignons et l'ail ciselés à l'huile. Ajouter les mirabelles, les raisins puis le vin blanc, la cassonade, le vinaigre balsamique, le vinaigre de vin, le curry et la cardamome. Laisser réduire au coin du feu. Le chutney doit avoir au final un aspect « compoté ». Servir froid avec la terrine.

Le Crillon des Vosges utilisé pour la recette accompagnera très bien cette entrée de fête.

Recette proposée par :

Mark Sweetman
Le Bistrot Gourmand
www.lebistrotgourmand.com

5,7 rue du Chapitre
88000 Epinal
Tel: 03.29.34.20.77