

Foie gras comme un nougat : cranberries, pistaches



Ingédients : 1 foie gras de canard de 500 g environ, 8 g de sel fin de Guérande (1 cuiller à soupe), ½ cuiller à café de poivre blanc ou noir moulu, ½ cuiller à café de mélange 4 épices (cannelle, muscade, girofle, poivre), ½ cuiller à café de cassonade, 1 cl de porto, 1 poignée de cranberries séchées, 1 poignée de pistaches crues

Faire gonfler les cranberries dans le porto.

Laisser revenir le foie à température ambiante pour mieux le déveiner et non « dénervé » (le foie n'a pas de nerfs donc autant employer le bon vocabulaire).

Ouvrir le foie afin de dégager les deux lobes. Retirer les veines en passant votre doigt dessous et en suivant le parcours des veines. Ne pas craindre de mettre le foie en « charpie », il se reconstitue à la cuisson.

Saupoudrer avec sel, poivre, épices, sucre... Arroser régulièrement avec le porto. Disposer les cranberries et les pistaches. Reconstituer le foie. Laisser mariner une trentaine de minutes.

Faire un boudin bien serré que l'on enroule dans du film étirable. Bien évacuer l'air.

Saisir les deux bouts de film dans chaque main et faire tourner le foie sur lui-même. Il va devenir plus compact et raccourcir. Répéter l'opération 3 fois en ajoutant chaque fois une couche de film afin que le foie soit parfaitement isolé. Réserver au frais au moins 6 heures.

Faire chauffer de l'eau dans une grande casserole. Quand l'eau atteint 80°C, plonger le foie et compter 8 minutes. Maintenir la température de l'eau entre 78 et 82°C, éventuellement en ajoutant de l'eau froide si la température devient trop élevée.

Au bout des 8 minutes, plonger le foie dans un récipient d'eau glacée pendant 30 mn. Mettre au frais et attendre 2 ou 3 jours avant de déguster.