

2 salles
35 couverts

Le Grenier à Sel

28, rue Gustave Simon - Nancy

LUMINEUX



Préparation du foie gras :

Dénervé, saler et faire cuire le foie gras à 100° au bain-marie pendant 17 minutes. L'égoutter pendant environ 20 mn .
Dans une terrine, compresser le foie gras.
Réserver au frais minimum 48 heures.
Après ces 48 h, détailler en bandes de 2 cm.

Préparation des tuiles de pain d'épices :

Faire sécher les tranches de pain d'épices au four à 90° ,
Faire un caramel blond avec le sucre, couler sur une feuille de silicone. Laisser durcir.
Mixer le pain d'épices et le caramel en poudre fine.
Avec un chablon rectangle, confectionner les « tuiles » par une fine couche de poudre d'épices (sur une feuille de silicone).
Passer au four à 180° pendant 30 à 40 secondes.
Refroidir et décoller.

Montage :

Intercaler une feuille de pain d'épices et une bâtonnette de foie gras, 4 fois de suite.

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 kg de foie gras
- 15 g sel
- 1/2 pain d'épices
- 200 g de sucre

Patrick Fréchin

Foie gras de canard en millefeuille de pain d'épices

