

6 salons, 210 couverts
et 2 salles, 30 couverts

Le Stanislas

2, Place Stanislas - Nancy
ROYAL



1 - Terrine de foie gras :

Dénervier soigneusement le foie gras, puis assaisonner avec sel, sucre, Cognac et Noilly Prat. Mouler dans une terrine . Cuire au four à 70°C pendant 20 minutes Réserver au frais jusqu'à utilisation.

2 - Mousse légère de foie gras :

Dénervier le foie gras, puis faire chauffer à l'aide d'un thermo mix , assaisonner avec le sel et le Cognac, puis laisser refroidir un peu. Ajouter les glaçons réserver au frais jusqu'à utilisation.

3 - Purée de céleri rave :

Éplucher, couper en cubes et laver le céleri, puis le mettre à cuire avec le lait et le sel. Dès qu'il est cuit mixer le sans le lait, égoutter au frais.

4 - Vinaigrette de Tamarin :

Éplucher les tamarins, enlever les fibres et mixer les fruits avec le vinaigre de Xérès. Filtrer le jus obtenu Assaisonner avec le sel puis garder au frais.

Ingrédients (8 pers.)

Terrine foie gras de canard

- 600g de foie gras de canard
- 5 g de sel fin
- 5 g de sucre semoule
- 5 cl de Cognac
- 5 cl de Noilly Prat

Mousse légère de foie gras

- 100g foie gras de canard cru
- 60 gr de glaçons
- sel fin, Cognac

Purée de céleri rave

- 300 g de céleri rave
- 50 cl de lait, gros sel

Vinaigrette de Tamarin

- 200 g de tamarin frais
- 20 cl de vinaigre de Xérès
- 5 g de sel

Tubes croustillants

- 2 feuilles de brick
- 50 g de beurre

Décoration

- huile de noisette
- fleur de sel
- jeunes pousses de salade
- tamarin

5 - Tubes croustillants :

Clarifier le beurre. Couper en 4 chaque feuille de brick puis les beurrer. Rouler ces feuilles autour d'un tube en inox, cuire au four à 180°C jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde. Retirer les tubes encore tièdes et les ranger les dans un endroit sec.

6 - Dressage :

A l'aide de 2 cuillères à soupe, faire 2 quenelles de purée de céleri, les disposer sur l'assiette à droite. Remplir un tube avec la mousse de foie gras et le poser sur les deux quenelles. Démouler la terrine de foie gras, à l'aide d'un couteau chaud, couper une tranche de 1 cm d'épaisseur. Lustrer avec l'huile de noisette, fleur de sel, disposer sur l'assiette à gauche au milieu. Mettre un trait de vinaigrette de tamarin, un fruit coupé en deux. Disposer quelques feuilles de jeunes pousses de salade.



Olivier Hubert

Croustillants de foie gras de canard, céleri rave et tamarin