

Atelier Les Amis de Pedro Muñoz

« nougat de foie gras »

Phase 1 : préparation

- Le matériel
 - Four
 - Film scellofrais
 - Rouleau aluminium
 - Planche à découper
 - Plaque de cuisson allant au four
 - Plat allant au four
 - Saladier
 - Couteau pour émincer

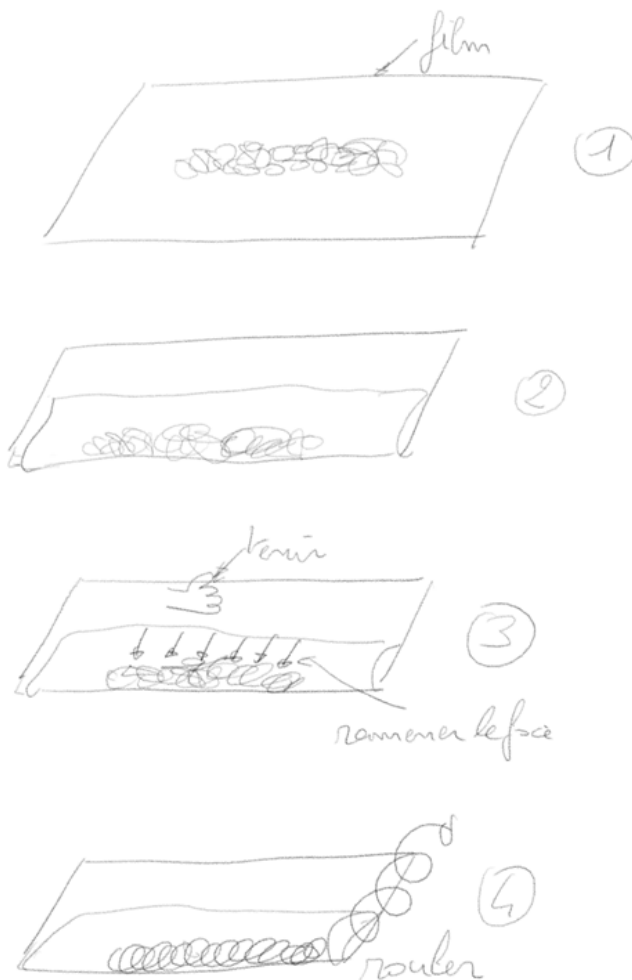
- Les ingrédients
 - 1 foie gras de 500 g environ. Si le foie est congelé le faire décongeler en le mettant au réfrigérateur 36 h avant.
 - 5 de sel fin
 - 1 g de poivre du moulin
 - 2 g de sucre
 - 10 g de pignons de pin
 - 10 g d'amandes
 - 15 g de pistaches vertes
 - 15 g d'abricots secs
 - 10 g de cranberries séchées
 - Quelques cl de mandarine impériale (ou autre alcool selon préférence)

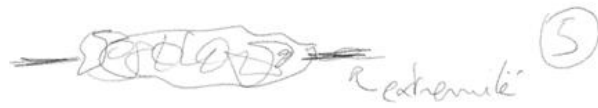
Phase 2 : 20 environ minutes

- Sortir du réfrigérateur le foie gras 30 minutes avant le début de la recette.
- Allumer le four en gril à 140°C
- Peser 10 g de pignons de pin & 10 g d'amandes. Coupez les amandes en bâtons
- Torrifier les pignons de pin et les amandes bâtons à 140°C pendant quelques minutes. Ils doivent juste colorer mais pas brûler. Ensuite les faire refroidir.
- Peser les autres ingrédients
 - 5 de sel fin
 - 1 g de poivre du moulin
 - 2 g de sucre
 - 15 g de pistaches vertes
 - 15 g d'abricots secs
 - 10 g de cranberries séchées
- Concasser les pistaches grossièrement. Couper les abricots secs en dés de 5 mm de côté. Mélanger les pistaches, les abricots, les pignons de pin, les amandes, les cranberries.
- Avec ses doigts, mettre le foie gras en petits morceaux dans un saladier. Cette méthode est très adaptée si on ne sait pas bien déveiner le foie.
- Mélanger les fruits avec le foie gras en petits morceaux, ajouter le sel, le poivre, le sucre, la mandarine impériale. Mélanger bien.
- Filmer le foie gras au contact. Le laisser quelques heures au frigo

Phase 3 : environ 20 minutes

- Sortir le foie gras du réfrigérateur.
- Étaler un film alimentaire sur le plan de travail et mettre les morceaux de foie gras au centre sous la forme approximative d'un boudin. (Image 1)
- Replier le bas du film au-dessus du boudin (image 2)
- Mettre une main en haut du film pour le tenir, et de l'autre ramener les morceaux de foie vers le bas pour le tasser et pour améliorer la forme du boudin. Serrer le foie (image 3). Le truc de Pascal : on peut s'aider d'une petite planche à découper pour ramener le foie gras vers soi. Le boudin sera plus régulier.
- Ensuite, roulez le boudin vers le haut (image 4). On obtient un boudin entouré de film alimentaire et des extrémités de film (image 5).
- Tenir les extrémités et rouler toujours dans le même sens le boudin : du bas vers le haut. En tenant les extrémités, l'espace pour le foie va se réduire, les morceaux vont se resserrer et le boudin sera de mieux en mieux formé (image 6). Si le film se déchire ce n'est pas grave. Le second film avec lequel on recommence l'opération va régler le problème du trou. Laisser les extrémités dans le prolongement du boudin, on ne les replie pas sur le boudin. Même si aucun trou n'apparaît, on filme une seconde fois le boudin et on le roule à nouveau.
- Mettre une feuille d'aluminium sur le plan de travail, poser le boudin, et rouler dans l'aluminium. Avec les extrémités, faire comme une papillote en tournant les extrémités dans des sens opposés. Puis on replie les extrémités le long du boudin.
- Mettre le saucisson au frais une nuit.





↑ ↑ rouler dans le même sens. Terminer les extrémités



Phase 4 : Le lendemain matin. 10 à 20 minutes

- Préchauffer le four à 100° C en chaleur tournante ou en cuisson vapeur.
 - Si chaleur tournante : On place le boudin dans un plat pour un bain marie (environ 2 cm d'eau au fond du plat).
 - Si vapeur : déposer le boudin dans un plat, sans eau.
- Enfourner le plat pour 10 min pour une cuisson mi-cuit ou 20 min pour une cuisson cuit. Si le foie gras est plus gros, le temps de cuisson reste le même.
- Dès la fin de cuisson, sortir le boudin et le mettre au réfrigérateur sans attendre.
- Le foie gras peut être mangé 24 h après dans la limite de 7 à 10 jours. On peut le congeler.
- Le foie se découpe au couteau sans enlever l'aluminium et le film alimentaire. Une fois coupé, on enlève l'aluminium et le film du bord de la tranche. On peut passer la lame d'un couteau chauffée pour rendre brillante la tranche de foie gras.

Bonne dégustation !