



FOIE GRAS DE CANARD IGP GERS MI-CUIT, CONFIT D'OIGNONS AU VIN ROSÉ DE BUROSSE ET À LA VERVEINE, FOCACCIA AU SAFRAN DU GERS, CRÈME DE PETITS POIS

INGRÉDIENTS

- 1 lobe de foie gras frais éveiné d'environ 500g
- 11g de sel fin
- 2g de poivre
- 2cl d'Armagnac
- 4 gros oignons
- 75g de cassonade
- 1/4l de vin rosé
- 60g de beurre
- Quelques feuilles de verveine fraîche
- 210g de farine
- 120g d'eau tiède
- 15g de levure fraîche
- 50g d'huile d'olive vierge
- Quelques pistils de safran
- 200g de petits pois frais écosés
- 20cl de crème liquide
- Sel/poivre/piment d'Espelette



PRÉPARATION

Foie Gras : Assaisonner le foie gras avec le sel fin (8g), poivre (2g) et l'armagnac, le mettre dans une terrine bien tassé. Emballer la terrine avec du papier film alimentaire. Cuire au four vapeur une heure à 64°.

Confits d'oignons : Faire infuser la verveine dans le vin rosé tiède. Faire suer les oignons émincés dans le beurre, ajouter la cassonade, le sel et le poivre. Mouiller avec le vin et cuire à feu doux jusqu'à évaporation complète du liquide.

Focaccia : Mélanger la farine, l'eau tiède, l'eau fraîche, 3g de sel fin, l'huile d'olive et le safran, pétrir 5min puis laisser reposer 1h recouvert d'un torchon humide. Dégazer la pâte et façonner en petites boules. Laisser pousser à température ambiante 1h. Cuire 14 minutes à 185°.

Petits pois : Blanchir les petits pois dans un grand volume d'eau salée pendant 3 minutes. Refroidir dans l'eau glacée immédiatement. Mixer avec la crème et l'assaisonnement.



les tables du gers



Au Canard Gourmand
La Rente
32130 Samatan
Tél.: 05 62 62 49 81