



Foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac, pesto de pimprenelle, tourin Gascon en panna cotta et millas à l'ail des ours

Ingredients

Pour le foie gras

- 1 lobe de foie gras frais éveiné d'environ 500g
- 8g sel fin
- 2g poivre
- 2cl Armagnac

Pour le pesto :

- 100g de pimprenelle
- 15g de parmesan
- 15g de pignons de pin
- 2 gousses d'ail
- 5cl huile d'olive
- Sel/poivre

Pour le tourin :

- 10 gousses d'ail
- 50cl bouillon de volaille
- 1 càs de graisse de canard
- 1 càs de farine
- 1 càs de vinaigre de Xérès
- 1 œuf
- 3 feuilles de gélatine

Pour le millas :

- 50cl d'eau
- 125g de farine de maïs
- 2 càs de graisse de canard
- 50g d'ail des ours



Préparation

Foie Gras

Assaisonner le foie gras avec le sel, poivre et armagnac, le mettre dans une terrine bien tassé. Emballer la terrine avec du papier film alimentaire. Cuire au four vapeur une heure à 64°.

Pesto

Mixer tous les ingrédients

Tourin

Faire revenir l'ail dans la graisse de canard, ajouter la farine, mouiller avec le bouillon, laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes. Mixer, incorporer le jaune d'œuf mélangé au vinaigre, puis le blanc d'œuf. Ajouter la gélatine fondue, mouler et faire prendre au froid.

Millas

Incorporer la farine dans l'eau frémissante, fouetter énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte . Ajouter la graisse de canard et l'ail des ours mixé. Faire prendre au froid.



**RECETTE DU CHEF
CORENTIN LAGACHE**

les tables du gers



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