

A base de viande

Dodine de foie gras de canard aux poires, aux quatres épices et au muscat de samos



82h15

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

1h15

CUISSON

80h

REPOS

488

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le foie gras

400 g **Foie gras cru**
1 **Poire**
5 g **Sel**
1.5 g **Poivre**
1.5 g **Sucre semoule**
1 g **Quatre-épices**
1 c. à soupe **Muscat**
1 trait **Huile d'olive**

Ingrédients pour le chutney

0.5 **Oignon(s)**
2 **Poire**
1 **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
10 cl **Vinaigre d'alcool blanc**
1 pincée(s) **Quatre-épices**
1 trait **Huile d'olive**

Étape 1

Marinage du foie gras

- 1 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la planche puis déposer le foie gras.
- 2 L'ouvrir complètement en le pressant du bout des doigts pour l'étaler légèrement et s'assurer qu'il a bien été préparé, qu'il ne reste plus de grosses veines.
- 3 Mélanger ensemble de façon homogène les quantités de sel, de poivre, de sucre et de quatre-épices, puis en assaisonner toutes les faces du foie gras.
- 4 Ajouter le muscat. Déposer le foie gras dans une plaque à débarrasser, filmer au contact et laisser reposer pendant 8 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la poire pour la dodine

- 1 Laver puis éplucher la poire. La tailler en bâtonnets d'environ 1 cm sur 1 cm avec un couteau d'office.
- 2 Mettre une poêle à chauffer avec un petit filet d'huile d'olive.

Lorsque l'huile est chaude, faire sauter les morceaux de

- 3 poires rapidement pour leur faire cracher leur eau.
- 4 Il est possible d'ajouter un peu de quatre-épices au moment de poêler les poires.
- 5 Débarrasser les bâtonnets de poire sur assiette, les laisser tiédir puis les mettre à refroidir au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation du chutney

- 1 Éplucher l'oignon avec un couteau d'office et le rincer.
- 2 Le ciseler finement et le réserver dans un ramequin.
- 3 Laver et éplucher les poires puis les tailler en petits dés de 0,5 cm sur 0,5 cm environ.
- 4 Réserver le tout dans un saladier.
- 5 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la planche, déposer la betterave et la découper de la même taille que la poire.
- 6 La feuille de papier sulfurisé évite de salir la planche afin qu'elle ne prenne pas la couleur de la betterave.
- 7 Réserver également dans le même saladier que les poires.
- 8 Mettre une casserole à chauffer avec un petit filet d'huile d'olive. Faire suer sans coloration l'oignon ciselé.
- 9 Après une minute, ajouter les dés de poires et de betteraves.
- 10 Les faire revenir pendant 1 minute, déglacer au vinaigre blanc et laisser réduire.
- 11 Assaisonner avec le quatre-épices, couvrir la casserole puis laisser compoter sur feu doux pendant 1 heure.
- 12 Veiller à remuer régulièrement pour être sûr que la préparation n'accroche pas.
- 13 En fin de cuisson, débarrasser le chutney dans un saladier, le filmer au contact et le laisser refroidir. Puis le réserver au réfrigérateur.

Étape 4

Préparation du foie gras

- 1 Mettre une grande marmite d'eau à bouillir.
- 2 Tendre un film sur le plan de travail et déposer le foie gras bien à plat.
- 3 Déposer les bâtonnets de poire sur le foie gras en prenant soin de bien les centrer.
- 4 Rouler le foie gras avec le film afin de lui donner sa forme de dodine d'environ 5 ou 6 cm de diamètre en le serrant bien. Faire des nœuds aux extrémités avec le film restant.
- 5 Répéter l'opération deux ou trois fois afin d'augmenter l'épaisseur de film pour protéger le foie gras.
- 6 Lorsque l'eau arrive à ébullition, baisser le feu au minimum juste pour la maintenir tiède.
- 7 Lorsqu'il n'y a plus aucune bulle dans l'eau de la marmite, mettre la dodine de foie gras et la pocher

pendant 10 minutes.

- 8** Attention à ne surtout pas manipuler la dodine avec une écumoire, une fourchette ou un autre ustensile qui risquerait de percer le film.
- 9** Préparer un saladier d'eau froide assez grand pour pouvoir y mettre la dodine.
- 10** A la fin de la cuisson, récupérer la dodine par une des extrémités et la plonger dans le saladier.
- 11** La mettre dans un saladier va lui permettre de garder sa forme arrondie.
- 12** Placer le saladier au réfrigérateur et laisser le foie gras durcir pendant trois jours minimum.

Étape 5

Dressage

- 1** Prendre la dodine de foie gras et retirer le papier film tout autour.
- 2** Avec la lame d'un couteau d'office trempée dans l'eau chaude, tailler des tranches d'environ 1,5 cm et en déposer deux par assiette.
- 3** Dresser à côté le chutney en réalisant une quenelle avec deux cuillères à soupe.
- 4** Accompagner le foie gras d'un mesclun de salade par exemple.