

**LABEYRIE**

# FOIE GRAS EXPERIENCE

× **GUILLAUME SANCHEZ**



## INGRÉDIENTS :

### POUR LES SALSIFIS :

- 600 g de salsifis
- 400 g de gros sel

### POUR LA CRÈME DE FOIE GRAS :

- 250 g de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Torchon grande tradition au poivre
- 2 jaunes d'œufs
- 250 g de lait
- Sel, poivre

### POUR LES JAUNES D'ŒUFS CONFITS :

- 10 jaunes d'œufs
- 750 g de sel
- 400 g de sucre



## SALSIFIS, FOIE GRAS ET JAUNE D'ŒUF CONFIT

### PRÉPARATION DES SALSIFIS :

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Brossez les salsifis sous l'eau à l'aide d'une paille de fer.
- Coupez-les et placez-les sur un lit de gros sel sur une plaque de cuisson.
- Faites cuire pendant 15 minutes au four.
- Laissez refroidir puis tailler finement.

### PRÉPARATION DE LA CRÈME DE FOIE GRAS :

- Préchauffez votre four à 150°C.
- Dans une casserole, faites chauffer le lait.
- Pendant ce temps, coupez le foie gras en petits dés.
- Lorsque le lait frémit, incorporez le foie gras et remuez avec un fouet.
- Ajoutez les jaunes d'œufs tout en fouettant. Versez dans des cassolettes et faites cuire au bain-marie pendant 15 minutes.
- Sortez du four, laissez refroidir et réfrigérez.
- Mixez et réservez en poche à douille.
- Pochez en réservant un peu de pâte de noisette par-dessus.

### PRÉPARATION DU JAUNE D'ŒUF CONFIT :

- Mélangez le sucre et le sel. Versez la moitié de la préparation dans un grand récipient plat qui se ferme hermétiquement.
- A l'aide d'une cuillère à soupe, formez 10 petits creux dans le mélange.
- Déposez les jaunes d'œufs dans les creux. Attention, les jaunes doivent rester intacts.
- Répartissez le reste du mélange sucre-sel sur les jaunes d'œufs. Les jaunes d'œufs doivent être entièrement recouverts.
- Fermez hermétiquement le récipient puis mettez-le au frigo pendant 12h.
- Récupérez les œufs du récipient et rincez-les avec de l'eau.
- Séchez-les avec un chiffon propre.

**BELLE DÉGUSTATION !**