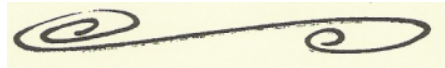


Recettes :

Amuses bouche

Cuisine des Chefs

Forum Fribourg 2011



Bonbons de foie gras aux raisins

Pour 8 bonbons :

Ingrédients : 40 gr. de foie gras de canard ou d'oie en terrine, 8 gros grains de raisin sans pépins, 1 œuf, 2 feuilles de filo ou feuilles de brik.

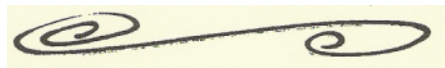
Préchauffer le four à 200° (th. 6-7)

Détailler le foie gras en petites boules à l'aide d'une cuillère parisienne, ouvrir les grains de raisins en deux sans les séparer puis insérer au centre de chaque grain votre foie gras.

Etaler les feuilles de filo sur le plan de travail puis à l'aide d'un pinceau badigeonner les d'œuf entier préalablement battu. Couper en croix au centre, quatre petits carrés de 10cm de cotés, placer au centre un grain de raisin puis refermer et donner la forme de petits bonbons.

Disposer les bonbons sur la plaque du four, enfourner et laisser cuire 2 mn jusqu'à obtention d'une légère coloration.

Les bonbons peuvent être servis tièdes ou froids.



Madeleines au foie gras et Gruyère Fribourgeois

Pour 6 personnes :

Ingrédients : 150 gr. de foie gras de canard cru ou d'oie, 50 gr de Gruyère mi-salé râpé, 50 gr de magret fumé, 1 cuillère à soupe de graisse de canard ou d'oie, 3 œufs moyens, 150 gr de farine de blé type 55, 1 sachet de levure, 12 cl de lait entier, 1 pincée de sel, 2 pincées de poivre.

Préchauffer le four à 180°

Pâté à madeleine : dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le fromage, le sel, le poivre, les œufs et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène. Faire fondre la graisse de canard dans le lait puis verser sur votre masse et bien mélanger.

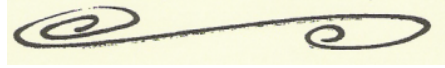
Détailler le foie gras en petits cubes et réserver dans la glacière du réfrigérateur quelques

minutes.

Découper le magret en brunoise puis incorporer le tout à la pâte.

Dresser la masse à l'aide d'une poche à dresser dans les moules en silicone pour madeleine et enfourner.

Laisser cuire 25 mn, à déguster tiède ou froid.



Œufs au foie gras

Pour 6 personnes :

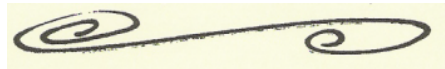
Ingrédients : 40gr de foie gras de canard ou d'oie en terrine, 6 œufs de poule ou de caille, ½ botte de ciboulette, 1 pincée de fleur de sel.

Faire cuire les œufs 10 mn (caille 6 à 7 mn) dans de l'eau bouillante, puis les refroidir avant de les écaler. Couper les œufs en deux puis récupérer le jaune.

Placer le foie gras et les jaunes d'œuf dans le bol d'un mixeur, mixer jusqu'à obtention d'une crème lisse et sans grumeaux de la consistance d'une mayonnaise ferme.

Mettre la farce dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, puis remplir les blancs d'œuf. Décorer de quelques grains de fleur de sel et de ciboulette préalablement lavée et taillée en petits brins.

Réserver au frais et servir à l'apéritif.



Espuma au foie gras sur un chutney de figues et oranges confites

Pour 4 personnes :

Ingrédients : 15 cl de bouillon de poule corsé, 15 cl de crème fraîche liquide, 80 gr de foie gras de canard, 25gr d'orange confite, 4 figues, vinaigre de xérès, sel, poivre.

Faire une compote de figues et rajouter à la fin un filet de vinaigre de xérès et réserver.

Faire chauffer le bouillon de poule puis mixer à l'aide du mixeur plongeant, le foie gras en l'ajoutant peu à peu. Ajouter la crème liquide. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Verser dans le siphon, fermer et insérer une cartouche de gaz. Bien secouer et placer au frais pendant 2 heures.

Détailler l'orange confite en cubes. Disposer dans le fond des verrines, le chutney de figues puis quelques cubes d'oranges confites et recouvrir d'espuma au foie gras. Décorer avec un petit cube d'orange confite.