



Foie gras et biscuit châtaigne, bouillon de poule à l'huile de truffe

Une recette de Benoît Bulant, chef du Restaurant Madam à Grenoble

Recette pour 16 personnes

Ingrédients

- 1 kg de foie gras de l'Ardèche
- 600 g de crème de châtaigne
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre
- 5 g de levure chimique
- Sel poivre
- 2 oignons cébettes
- 300 g de châtaignes crues pelées
- Huile de truffe
- Bouillon de volaille

1. Pour commencer, confectionner le biscuit à la châtaigne (sans gluten) : mélanger au batteur la crème de châtaigne avec les œufs et les jaunes. Une fois le tout bien homogène, ajouter le beurre pommade et la levure chimique.
2. Couler sur une plaque et étaler uniformément.
3. Cuire au four à 180°C pendant 14 minutes.
4. Laisser refroidir, tailler le biscuit pour qu'il rentre dans le cadre et détailler une deuxième bande pour le refermer par la suite.
5. Tailler le foie gras en grosses escalopes. Le faire poêler et l'assaisonner.
6. Monter les escalopes de foie gras dans le cadre, sur le biscuit. Refermer avec la deuxième bande de biscuit et mettre une bande de papier sulfurisé sur ce dernier avec mettant un poids pour tasser le tout.

7. Laisser prendre minimum 12h au frigo.
8. Ciseler la cébette et glacer les marrons.
9. Faire chauffer le bouillon de poule et tailler le foie gras en tranche posé dans le fond d'une assiette creuse et le faire tiédir.
10. Ajouter les marrons glacés et la cébette ciselée, un filet d'huile de truffe, la fleur de sel et un tour de moulin de poivre sur le foie gras.
11. Enfin, verser le bouillon de poule sur le foie gras.

Le bel accord

Pour accompagner cette entrée, le chef conseille un Saint-Joseph blanc «Ro-Rée» millésime 2016 du Domaine Louis Chèze.

Restaurant Madam
34, rue Thiers, à Grenoble (38)

© N. Court-Perrin

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.