



## Foie gras et espuma au cidre de glace et topinambour

*Une recette de Joy-Astrid Poinsot pour Labeyrie*

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 1 foie gras Labeyrie de Canard Entier Sud-Ouest cuit au torchon au Cidre de glace
- 120 g de topinambour
- 50 g de pain pour les croûtons
- 2 cartouches de N2O
- Pousses de petits pois ou autres pousses

*Pour l'espuma*

- 10 cl de crème double
- 25 cl de Cidre de glace ou de Calvados fruité
- 10 cl de bouillon de volaille
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- Sel, poivre

1. Couper 4 belles tranches de Foie Gras à l'aide d'un couteau préalablement plongé dans l'eau chaude.
2. Eplucher les topinambours en lamelles et les cuire doucement à la poêle avec une petite noisette de beurre. Saler et poivrer.
3. Couper le pain en petits croûtons et les cuire à la poêle avec une noisette de beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés et croustillants.

**Pour la sauce**

1. Faire suer l'échalote ciselée avec le beurre, déglacer au Cidre de glace ou au Calvados fruité et au bouillon de volaille. Laisser réduire jusqu'à avoir une consistance sirupeuse puis ajouter la crème double.
2. Passer au chinois puis verser dans le siphon et percuter avec deux cartouches de N2O.

**Pour le dressage**

1. Disposer délicatement l'espuma puis une tranche de foie gras sur le côté de l'assiette creuse avec les lamelles de topinambour.
2. Parsemer de quelques croûtons et décorer avec des pousses de petits pois.

© Labeyrie