



**Grillade de Foie Gras de Canard au Baerawecka,
Bouillon à l'Infusion de Vanille de Tahiti**

Temps de préparation : 2h45

Temps de cuisson : 30 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 pièce de Baerawecka ou 200 g de pain d'épices
- 1 pomme (type Granny Smith)
- Sucre glace
- 20 cl de vin de Banyuls
- 1 citron jaune
- 50 g de sucre semoule
- 25 cl d'eau
- 200 g d'épinards
- 15 g de beurre frais
- Sel
- 500 gr de foie gras de canard
- Fleur de sel Maldon
- Poivre
- Une cuillère à soupe de farine
- Zeste de citron vert
- Poudre de pain d'épices
- 500 ml de consommé léger de volaille

- 1 gousse de vanille de Tahiti

Pour la pomme séchée (à préparer la veille)

Evider la pomme et la tailler en fines rondelles de 1 à 2mm d'épaisseur.

Les disposer sur un silpat ou du papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace et mettre à l'étuve à 70°C, laisser sécher pendant 24h.

Pour la réduction de Banyuls

Laisser réduire le vin jusqu'à consistance d'un sirop et garder à température ambiante.

Pour le confit de citron

Eplucher les citrons en gardant le zeste du citron (pelure blanche). Tailler en rondelles de 5mm d'épaisseur ; blanchir 2 fois (départ à l'eau froide).

Confire avec l'eau et le sucre pendant quelques minutes seulement.

Laisser refroidir dans leur jus.

Pour les épinards

Effeuillez, lavez les feuilles d'épinards et essorer.

Garder au frais et cuire à la minute.

Pour le foie gras de canard

Parer et escaloper le bloc de foie gras (assez épais – 3 cm environ) et bien garder au froid.

Pour le bouillon vanillé

Faire infuser le marc de vanille dans le consommé, rectifier l'assaisonnement et garder au chaud.

Ensuite

Couper 4 fines tranches de Baerawecka, saupoudrer de poudre de pain d'épices.

Assaisonner et fariner très légèrement les escalopes de foie de canard bien froides. Bien les marquer des deux côtés dans une poêle anti adhésive très chaude, sans graisse. Mettre à reposer 15 à 20mn à 40°C.

Sécher et tiédir les rondelles de citrons confites.

Faire tomber les épinards dans une poêle avec un peu de beurre frais (2 à 3mn), assaisonner.

Repasser le foie 4 à 5mn dans un four chaud (190°C). Bien sécher sur du papier absorbant à la sortie du four.

Pour le dressage

Sur l'assiette, tracer un trait de réduction de Banyuls, placer une tranche de Baerawecka, surmonter d'épinards et de la rondelle de citron confit, puis terminer avec la grillade de foie gras de canard chaude à saupoudrer de mignonnette et de fleur de sel Maldon. Disposer une rondelle de pomme séchée sur le foie. Sur la droite de l'assiette, compléter avec le bol à saké d'infusion de consommé à la vanille. Terminer avec une râpée de zeste de citron vert.

L'accord mets & vin suggéré par le Chef Sommelier Romain Iltis

« Ce plat, intimement marqué par la région, demande à rester dans la thématique. Je propose un Alsace Hohrain, Pinot Gris, Emile Beyer 2016. Le lieu-dit Hohrain, situé à Eguisheim, est un plateau marno-calcaire en plein milieu de coteau qui produit des pinots gris de belle maturité, avec une intensité fruitée de grande tenue, notamment la poire. La sucrosité reste très légère, suspendue à une acidité de grande finesse et surtout à de beaux amers qui affinent l'ensemble et étire la minéralité. Le plat des chefs associe onctuosité de par le fondant du foie et puissance aromatique par le Baerawecka et la réduction de Banyuls. L'équilibre du pinot gris épouse ici les textures du milieu de bouche de par sa dense acidité sous-jacente, apportant élégance et tonus. L'allonge affine les dernières sensations et sublime le plat ; les amers apportent digestibilité et font ressortir l'expression des fruits secs tout en gommant l'aspect riche de l'ensemble. À servir entre 8 et 10°C, dans une belle carafe Lalique. »

Villa René Lalique - Hôtel & Restaurant
18, rue Bellevue à Wingens-sur-Moder (67)

© Karine Faby

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