

Max & VÉNUS

Foie gras cuit en brioche

Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g de pâte à brioche
- 1 beau lobe de foie gras de 500g
- 10 cl de Porto rouge
- 10 cl de Jurançon (vin blanc moelleux) ou du Pineau des Charentes
- 10 cl de fond de volaille
- Une feuille de laurier
- 2 branches de thym
- Un oignon
- Sel et poivre
- Piment d'Espelette
- Un oignon
- 2 c à s de sucre
- 100 g de raisins frais
- 20 gr de beurre
- Vinaigre de framboise, de cidre ou de Banuyls

Préparation

La veille

1. Assaisonnez généreusement des 2 côtés le foie de sel et de poivre, d'un peu de piment d'Espelette et d'une pince de sucre ;
2. Préparez la marinade en mélangeant le Porto, le Jurançon, le fond de volaille, le thym et le laurier et d'un oignon débité en gros morceaux ;
3. Portez le mélange à ébullition. Ensuite diminuez le feu et plongez-y le foie gras. Couvrez et cuire à feu doux pendant 10 minutes.

- Sortez le foie gras de la casserole et emballez-le dans mettez -le au frigo. Réservez le jus de cuisson au frais ;
- Délayez la levure dans le lait tiède ;
- Versez la farine dans un saladier, faites un « puits » au centre et mettez le sel et le sucre. Mélangez bien ;
- Ajoutez les œufs battus, le beurre et la levure préalablement diluée dans le lait ;
- Mélangez afin d'avoir une pâte homogène et placez au réfrigérateur dans une boîte hermétique, pendant 6 heures minimum.

Le lendemain

- Préchauffez le four à 180°C ;
- Abaissez la pâte à brioche.
- Déposez le foie gras (côté bombé en-dessous) au centre de la pâte ;
- Refermez la pâte de façon à bien envelopper le foie et faites un trou sur la face avec la soudure pour que le gras du foie s'échappe. Laissez pousser 1 heure à température ambiante. En gonflant la pâte va se souder ;
- Sur une plaque allant au four, déposez le coussin de brioche trou vers le bas et dorez-le généreusement ;
- Faites cuire à four chaud durant 30 mn. N'hésitez pas à couvrir si le dessus colore trop rapidement ;
- Faites réduire de moitié le jus de cuisson du foie gras que vous avez mis au frais. Ajoutez-y le beurre, un filet de vinaigre
- Poêlez les raisins dans ce jus pendant
- Servez chaud en tranches généreuses, avec les raisins