

VOUVRAY

Tendre (demi-sec) La recette d'Antoine Heerah

© Yukari Nakamura



Pour 4 personnes (recette facile)

*Cylindre de foie gras mi-cuit
de 3 cm de diamètre
et de 15 cm de longueur : 1 pièce
Sucre de canne liquide : 5 cl
Mandarine : 1 pièce
Fleur de sel
Poivre mignonette
Jus de mandarine : 5 cl
Vinaigre balsamique : 2 cl
Marmelade de mandarine*

Foie gras à la mandarine.

"Un bel équilibre entre le gras et le côté iodé du demi-sec. Le vin apporte du sucre, de la minéralité, une pointe d'acidité. C'est parfait avec la mandarine sanguine et la fleur de sel. Foie gras et mandarine : on passe de la sensation de gras à la jutosité, à la fraîcheur. Une histoire à la fois complexe et simple, comme le plaisir".

LA PRÉPARATION

Demander à votre charcutier ou traiteur suffisamment à l'avance de préparer un cylindre de foie gras mi-cuit.

Eplucher la mandarine.

Confire le zeste haché au sucre de canne liquide, jus de mandarine et fleur de sel.

Faire 4 tranches de mandarine d'environ 3 mm d'épaisseur, saler légèrement.

Trancher le foie gras à 1,5 cm d'épaisseur.

Réaliser 8 tranches. Couper en deux les tranches de mandarine et dresser. Assaisonner le foie gras de fleur de sel et de poivre mignonette puis finir avec une goutte de vinaigre balsamique et une quenelle de marmelade de mandarine.