



514 750 6050
info@laguildeculinaire.com

PARFAIT DE FOIE GRAS ET GELÉE DE MATILDA

Portion : 12

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 20 minutes

© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guilde Culinaire / Mention obligatoire

INGRÉDIENTS

30 ml (2 c. à table) beurre de cacao Mycryo
Cacao Barry ou huile de canola

1 échalote, épluchée, ciselée

1 gousse d'ail, épluchée, écrasée

1 branche de thym

300 gr (10 oz) foie gras Rougié, cru

250 gr (9 oz) foies de volaille

400 gr (13 1/2 oz) beurre non salé

5 œufs

Sel et poivre au goût

Quelques croûtons de pain grillés

La gelée

250 ml (1 tasse) bière Matilda de marque
Goose Island

2 feuilles de gélatine

2 pincées de sel

MÉTHODE

Préchauffez le four, la grille au centre à 100 °C (200 °F).

Dans une poêle chaude, saupoudrée de beurre Mycryo, faites sauter l'échalote, l'ail et la branche de thym. Salez, poivrez. Réservez.

À l'aide du robot, mixez le foie gras et les foies de volaille, le contenu de la poêle, le beurre et les œufs.

Passez le mélange à travers un chinois ou un tamis puis remplissez-en de petits pots Masson ou ramequins. Recouvrez les contenants d'un film alimentaire en plastique, déposez-les sur une plaque et mettez à cuire au four pour 15 minutes.

Laissez refroidir au réfrigérateur.

La gelée

Dans une casserole, faites réduire la bière du tiers.

Dans un bol d'eau froide, laissez tremper les feuilles de gélatine quelques minutes.

Puis essorez-les, ajoutez-les au liquide chaud tout en mélangeant, à l'aide d'une spatule. Ajoutez le sel, mélangez.

Versez la gelée sur le dessus des parfaits de foie gras et remettez au réfrigérateur quelques minutes pour laissez prendre la gelée.

Servez avec des petits croûtons de pain grillé.

