



Ingrédients pour 4 personnes :

Velouté de maïs

3 épis de maïs frais ou une
boîte 4/4 de maïs
2 échalotes
50 g de beurre
½ gousse d'ail
½ l de bouillon de poule
½ livre de crème
Piment d'Espelette selon
votre goût

Foie gras

4 belles escalopes de foie
gras de 80 g
20 g de beurre
Sel
Poivre blanc du moulin
Farine selon votre goût

Dressage et finition

Pluches de cerfeuil

Pamplemousse

1 pamplemousse rose
20 g de beurre
Sel fin
Piment d'Espelette

Préparation

Velouté de maïs

- Si vous utilisez du maïs frais, le cuire dans une eau bouillante salée ou au four vapeur (le temps risque d'être un peu long à la vapeur).
- Egoutter le maïs, suer les échalotes ciselées au beurre, ajouter le maïs puis mouiller à hauteur avec le bouillon de poule.
- Rectifier l'assaisonnement avec une pointe de piment d'Espelette (attention au sel car le maïs en boîte est déjà bien salé).
- Laisser cuire 10 minutes puis mixer en conservant des morceaux.
- Monter la crème liquide pas trop serrée.

Pamplemousse

- Peler à vif le pamplemousse puis récupérer les suprêmes et le jus à part.
- Chauffer le beurre dans une poêle, ajouter un peu de sel puis la chair de pamplemousse.
- Cuire à feu vif.

- Lorsque l'on arrive à obtenir une pâte presque sèche, ajouter en deux fois le jus du pamplemousse. Pour réduire de 50%. Conserver.

Foie gras

- Saler et poivrer les tranches de foie gras tempérées puis les passer légèrement à la farine.
- Chauffer une poêle mais pas trop afin de ne pas les colorer trop vite, ajouter le beurre. Lorsque le foie gras est coloré retourner les tranches.
- Finir la cuisson au four à 180°C. Pour contrôler la cuisson, piquer le foie gras avec une aiguille et contrôler la température (42°C).

Dressage et finition

- Poser le velouté de maïs dans l'assiette en lui ayant ajouté deux bonnes cuillères de crème montée.
- Ajouter une bonne cuillère à soupe de marmelade de pamplemousse puis le foie gras et les pluches de cerfeuil.