

Ballottine de foie gras nature

Cuisson du foie gras mi-cuit facile.

Ingrédients

Pour cette recette de ballottine de foie gras
Fleur de sel - poivre à queue et poivre de Jamaïque - 2 cuillers à café de Porto rouge ou blanc - foie gras frais déveiné.

Préparation

- 1 Déposer le foie gras éveiné sur une feuille de papier sulfurisé et assaisonner (sel, poivre et Porto).
- 2 Former la ballottine dans le papier sulfurisé
- 3 Chasser le maximum d'air en pressant sans forcer.
- 4 Mettre votre ballottine en forme et adapter la taille en fonction du récipient de cuisson.
- 5 Ouvrir la feuille. La ballottine est bien formée. Assaisonner légèrement en surface.
- 6 Replacer la ballottine sur film alimentaire et enrouer en serrant. Percer le film plastique.
- 7 Chasser l'air à nouveau délicatement..
- 8 Emballer dans un nouveau film alimentaire pour l'étanchéité et ficeler.
- 9 Plonger la ballottine dans l'eau chaude mais pas bouillante (sous le seuil d'ébullition) et maintenir pendant 7 à 10 minutes puis refroidir dans une eau glacée et mettre au frais 48 h avant ouverture.
- 10 Si vous optez pour une cuisson basse température, emballez la ballottine dans un sac zip en chassant le maximum d'air.
- 11 Cuire 50 minutes dans un bain réglé à 55°C. La cuisson terminée refroidir dans l'eau glacée et mettre au réfrigérateur 48 h avant ouverture.
- 12 A l'ouverture et à la découpe on constate qu'il y a peu de perte de graisse.

Foie gras au sel

Préparation d'une ballotine de foie gras au sel sans cuisson.

Ingrédients

Pour cette recette de foie gras au sel

6 à 8 grammes de fleur de sel - 2 pincées de poivre à queue et poivre de Jamaïque en mélange (ou poivre au choix) - 2 cuillers à café de Porto rouge ou blanc - foie gras frais déveiné - gros sel - graisse de canard ou d'oie - linge de coton propre ou étamine.

Convertisseur

Voici quelques outils pour tenter de convertir les recettes selon les mesures ou températures indiquées...

Préparation

1 Déposer le foie gras éveiné sur une feuille de papier sulfurisé et assaisonner (sel, poivre et Porto).

2 Former la ballotine dans le papier sulfurisé

3 Ouvrir la feuille. La ballotine est bien formée. Assaisonner légèrement en surface.

4 Emballer la ballotine dans un linge de coton propre ou une étamine et ficeler bien serré.

5 Verser un lit de gros sel dans un récipient adapté et poser le foie gras dessus.

6 Recouvrir entièrement de gros sel.

7 Protéger par un couvercle ou un linge et laisser reposer au frais pendant 48 h.

8 Après ce temps de repos enlever le foie gras du sel et ôter le linge ou l'étamine.

9 On a tranché l'entame pour l'adapter à la terrine ce qui permet aussi de juger la texture. La texture est belle la couleur aussi.

10 Déposer la ballotine dans une terrine adaptée, recouvrir le foie gras de graisse de canard ou d'oie et placer au frais.

11 Après passage au réfrigérateur la graisse a figé, le foie gras est protégé.

12 On a démoulé le foie gras et tranché l'entame pour tester. Texture, couleur et assaisonnement impeccables.

Quelques mots sur la recette

Pour ceux qui ne veulent pas prendre de risque avec la cuisson d'un foie gras, c'est la recette idéale et elle a déjà ses adeptes ! Après dégustation, il s'avère que le foie gras ainsi traité n'est pas plus salé qu'avec n'importe quelle autre technique de cuisson.

C'est peut être l'occasion de tenter les fameux tournedos Rossini !

Il s'agit bien avec cette technique d'un foie gras au sel et non d'un foie gras cuit au sel ! En effet, il ne peut y avoir de cuisson sans action de la chaleur.