

## **Terrine de foie gras aux épices et sauternes**

**Pour 6 personnes**

Ustensiles : 1 terrine, 1 grand plat, film alimentaire pour cuisson

1 foie gras cru de canard de 600 gr environ déveiné

Sortir votre foie gras du réfrigérateur 15 mn avant la préparation

Séparez les deux lobes, salez avec 1 cuillère à café de sel fin

2 pincées de sel du Sichuan, et saupoudrez d'une cuillère à café de 4 épices

L'intérieur et l'extérieur du foie

Dans votre terrine placez les morceaux de foie puis tassez

versez dessus 5 cl de sauternes, couvrez, et laissez mariner 12 h au frais

Le jour J, préchauffez le four à 150 °c

Pour le bain marie, remplir un grand plat d'eau chaude, posez votre terrine dans le bain marie, pour 25 mn

Ensuite laissez refroidir, puis placez un carton recouvert de film alimentaire sur le dessus du foie gras, en appuyant bien. Posez un poids (ou une boîte de conserve) sur le dessus et placez au frais au minimum 48 h

Servez accompagné de toasts, de fleur de sel, de baies de roses, de confit de figues.....

## **Magrets de canard et fondue de poireaux**

Pour 4 personnes

Commencez par laver 2 blancs de poireau, et les coupez en fines Lamelles

Vous les faites revenir dans une poêle avec 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol à feu moyen, assaisonnez de sel, poivre et la noix de muscade

Prenez 2 magrets de canard, enlevez l'excès de gras sur les cotés. Ensuite pratiquez des incisions en quadrillage sur la peau, pour que la chaleur puisse bien pénétrer de façon homogène et pour que la graisse puisse fondre plus facilement.

Faites cuire environ 6mn, ôtez régulièrement la graisse de cuisson. Quand les magrets commencent à dorer, retournez-les, on obtient des magrets à la peau croustillante à la chair rosée et moelleuse  
Ôtez les magrets de la poêle et réservez.

Dans cette même poêle, après l'avoir dégraissée ajoutez 2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise, laissez mijoter quelques minutes ensuite ajoutez 24 cl de vin rouge, et laissez encore réduire

Répartir les poireaux en couronne dans les assiettes, coupez les magrets en tranches fines et disposez-les par-dessus

Versez la sauce avant de servir et décorez avec des framboises fraîches (environ 4 bonnes cuillères à soupe)

## **Omelette norvégienne.**

**Pour 8 à 10 personnes**

**1l de glace vanille. ½ litre de sorbet framboise**

**Ustensiles : 1 moule à cake de 22x11 cm .un chalumeau de cuisine**

Commencez par la génoise, fouetter au batteur 4 œufs entiers avec 120 gr de sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, ajoutez 120 gr de farine et 50 gr de beurre fondu, mélangez

**Préchauffez votre four à 180°C**

Tapissez de papier cuisson la plaque du four, avant de verser la pâte, égalisez sur une épaisseur d'1 cm, enfournez pour 10 mn de cuisson, puis laissez refroidir

Préparez le sirop : fondre 120 gr de sucre à feu doux dans 8 cl d'eau puis ajoutez 1 cuillère à soupe de rhum, laissez refroidir

Ensuite imbibe le biscuit de sirop avec un pinceau, coupez la génoise en 3 rectangles de la taille de votre moule

Chemisez le moule de papier cuisson, déposez dans le fond un rectangle de génoise, répartissez dessus la moitié de glace vanille assouplie en la travaillant au préalable avec une spatule, une bande de génoise, le sorbet framboise, le reste de glace vanille, puis terminez par la bande de génoise .Couvrir d'un film alimentaire, et mettre au congélateur 2h

Pour la meringue italienne : montez 3 blancs en neige. Dans une petite casserole, faites fondre 3 cuillères à soupe de miel ,120 gr de sucre glace Puis versez le sirop obtenu dans les blancs en neige, en continuant de fouetter jusqu'à ce que le mélange ait complètement refroidi

Démoulez votre gâteau sur un plat, nappez de meringue, dorez au chalumeau puis servez sans attendre