



# OPÉRA DE FOIE GRAS, GELÉE A LA CERISE

---



PRODUIT ROUGIÉ

**Plaque de foie gras cru éveiné 500g**

## INGRÉDIENTS

© 4 personnes

• 1 Plaque foie gras de canard cru éveiné 500g

- 500g de cerises
- 0,25L de jus de cranberry
- 2 feuilles de gélatine
- 4cl de vinaigre de framboise
- 10g de miel
- 2 échalottes

## LES ÉTAPES

- 1 Gelée de cranberry : mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide, faire chauffer le jus de cranberry. Ajouter la gélatine au jus de cranberry hors du feu et réserver.
- 2 Assaisonner le foie gras et le mouler dans un cadre à pâtisserie et le cuire sous vide à 60°C pendant 40 min. Réserver au frais.
- 3 Chutney de cerises: ciseler les échalotes, émincer les cerises. Suer les échalotes et ajouter les cerises, le miel et le vinaigre, mélanger bien, puis porter à ébullition et laisser cuire 10 minutes à couvert.
- 4 Poursuivre la cuisson une vingtaine de minutes à découvert jusqu'à réduction du jus.
- 5 Sirop de cerises: mixer les cerises avec les noyaux. Laisser macérer le jus de cerises pendant 24 heures au frais pour que les noyaux communiquent du goût. Ajouter le sucre. Porter à ébullition et cuire pendant 5 minutes à feu vif. Filtrer soigneusement. Mettre dans une bouteille très propre et conserver au réfrigérateur.