

Foie Gras poêlé

Je vais vous donner ici la recette du foie poêlé parce qu'il s'agit d'une technique plus que d'une recette. On parle d'ailleurs de foie poêlé aux pommes, aux raisins, à quelque chose. Je veux dire par là qu'il faut imaginer avec quoi vous allez le cuisiner, avec quelle boisson vous allez le servir et l'essentiel, quels amis vous allez inviter. Tout est possible dans cette recette. Une fois votre choix fait, vous préparez la garniture avant en calculant qu'on sert ce plat à l'assiette, comme au resto. Ensuite, ça se fait au dernier moment, en 3 ou 4 minutes, quand vos convives sont à table. Il est très important d'avoir un Foie de la meilleure qualité pour qu'il résiste à la cuisson vive de cette recette.

A l'avance, on prépare les assiettes que l'on fait chauffer, au four à 60° par exemple. Dans le Foie dénervé, on fait des tranches assez épaisses, un bon centimètre, que l'on dispose sur un planche, on sale et on poivre des deux côtés et on met au frigo. Au dernier moment, on sort les assiettes, on met la garniture, on soigne l'esthétique. On fait chauffer la poêle et lorsqu'elle est bien chaude sans excès, on met les tranches de Foie à cuire avec une spatule. 1 minute, on tourne, encore une minute, on retourne, une dernière minute et on met sur les assiettes. Si on a prévu de déglacer, on récupère la graisse (pour les frites) et on déglace tout de suite sur le feu, on nappe la sauce et on envoie.

Le vin dépend de l'accompagnement et le cas échéant du déglacage. Avec des pommes ou pomme-coing, le Pacherenc, avec des raisins déglacés au Sauternes, le Sauternes, avec du Lillet blanc, du Lillet blanc. Ce peut être aussi des vins rouges, un Bourgogne fin de Jean-Claude Rateau avec le Foie poêlé et son risotto aux morilles, un Grave de Bichon Cassignols avec le Foie poêlé, potimarron, gruë de cacao et sauce balsamique, un Nobles Pierres du Château lascaux en Pic Saint Loup avec le Foie poêlé sur velouté de lentilles du Puy et chips de pata negra.

