

Romain Paillereau

Terrine de foie gras de canard, filets de perches LOË fumés, orange, pollen

300 g de filets de perches LOË
1 kg foie gras déveiné
2 g de poivre
14 g de sel
50 ml de Porto
5 ml de Madère

Opalines au pollen

600 g de sucre
150 g de glucose
200 ml d'eau

Mettre le tout dans un sac sous vide.

Laisser le foie gras à température ambiante avant cuisson.

Cuire 4 à 5 min au four à vapeur à 75° en malaxant la poche de temps en temps.

Laisser dehors 10 min pour que le foie gras aspire le gras.

Mouler dans un cadre et presser.

Mettre du papier d'aluminium autour pour que le foie gras soit à l'abri de la lumière.

Laisser reposer 24 heures.

Tailler la terrine à 2cm de largeur.

Mettre les perches fumées sur la tranche inférieure et refermer avec une tranche de terrine.

Bien filmer pour serrer la terrine et laisser reposer.

Opalines au pollen

Porter à 155° et couler sur une plaque munie d'une feuille de cuisson.

Réduire en poudre et mettre au four sur une plaque avec la forme souhaitée.

Enfourner à 150° pendant 5 min.

Dressage

Tailler et mettre un morceau de terrine sur l'assiette.

Disposer les opalines et du pollen de fleur sur la terrine.

Mettre des segments d'oranges par-dessus et autour de la terrine.

Ajouter un peu de fleur de sel au moment de servir.



La Pinte des Mossettes
Route des Echelettes 8
1654 Cerniat