

LINGOTS DE FOIE GRAS SUR UN AIR BASQUE

Ingrédients:

Pour le foie gras:

- Un foie gras frais d'environ 500 grammes
- 1 cuil. à café rase de sel
- 1/2 cuil. à café rase de poivre blanc
- 1 cuil. à soupe de porto blanc
- 1 cuil. à soupe de cognac
- 2 bonne pincées de piment d'Espelette moulu
- 2 ou 3 fines tranches de jambon de Bayonne



Pour l'espuma de poivrons:

- 2 poivrons rouges
- 10 cl de crème liquide
- 1 ou 2 pincées de sucre en poudre
- 2 bonnes pincées de piment d'Espelette moulu
- Sel, poivre

Pour les blinis:

- 85 grammes de farine bise (semi-complète)
- 1 yaourt au lait de brebis
- 1 cuil. à soupe d'oignon semoule
- 5 cl de lait
- 5 cl de crème liquide
- 1 oeuf
- 25 g de beurre demi-sel
- Sel, poivre

Recette:

La veille ou quelques jours avant:

Sortir le foie gras du réfrigérateur et le réserver sur le plan de travail (il doit être à température ambiante pour le travailler).



Couper le foie gras en deux dans le sens de la longueur et le déveiner soigneusement avec un petit couteau.

S'il reste des traces de sang, laisser tremper le foie dans de l'eau froide avec quelques glaçons et du gros sel pendant 1 ou 2 heures. Eponger soigneusement.



Filmer le fond d'un plat assez large allant au four (utiliser un film supportant la cuisson). Disposer les morceaux de foie dans le plat puis répartir le sel, le poivre, le cognac, le porto et le piment d'Espelette. Filmer le dessus en rabattant le film du dessous par dessus afin d'"enfermer" les morceaux de foie. Mettre au réfrigérateur pendant 24 heures.



Sortir le plat de réfrigérateur suffisamment à l'avance pour qu'il soit à température ambiante (sinon cela fausse la cuisson). Préchauffer le four à 90°C (th. 3). Mettre le plat au four et cuire pendant 25 minutes.



Répartir les morceaux de foie dans 6 petits moules à cake (j'ai utilisé un moule silicone) et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur.



Le jour J:

Laver les poivrons et les déposer entiers dans un plat. Cuire au four pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient grillés.



Les refroidir, enlever la peau (elle se retire facilement) et retirer les graines à l'intérieur.

Mixer avec 10 cl de crème liquide, du piment d'Espelette, un peu de sucre, du sel et du poivre.

Verser dans un siphon, fermer, ajouter une cartouche ou deux de gaz (selon la contenance du siphon) et réserver.

Préparer la pâte à blinis en mélangeant la farine, le jaune d'oeuf, le lait, la crème, le yaourt de brebis, le beurre fondu et l'oignon semoule. Mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux et incorporer délicatement le blanc d'oeuf monté en neige. Saler et poivrer éventuellement.

Préchauffer une poêle à crêpes antiadhésive et répartir 4 ou 5 petits tas de pâte (environ une petite cuillère à café) sur la poêle. Laisser cuire puis retourner les blinis pour cuire l'autre côté. Réserver dans une assiette puis recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Maintenir au chaud.

Dresser les assiettes:

Démouler les foies gras et les déposer dans chaque assiette. Déposer dessus un rectangle de jambon de Bayonne (découpé au ciseau). Décorer avec un peu de persil ou des petites feuilles de basilic.

Remplir des mini verrines d'espuma de poivrons à l'aide du siphon et déposer à côté du foie gras.

Disposer quelques blinis à côté du foie gras. Décorer de pincées de piment d'Espelette et servir de suite.