



## **OPERA DE FOIE GRAS**

Pour un cadre de 23,6cms X 16,2cms et un flexipat de 2cms de haut

**Biscuit au pain d'épices** : 30g beurre doux - 90g poudre d'amandes - 20g sucre glace - 30g farine T.55 - 1 càc bombée de épices à pain d'épices - 15g féculé de maïs ou maïzena - 3 oeufs - 3 blancs d'oeufs - 15g sucre semoule - 3g sel fin -

**Mousse de foie gras de canard mi-cuit** : 300g foie gras de canard mi-cuit - 250g crème fraîche entière - sel fin - poivre - noix de muscade moulue - 6 figues sèches moelleuses -

**Dégustation** : gelée de vin chaud (pour la recette : [ICI](#))

1°/ : faire tremper les figues (on ôte les queues) dans de l'eau bien chaude. Réserver.

**Biscuit pain d'épices** : préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Faire fondre le beurre. Laisser refroidir. Mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, la farine, le mélange d'épices à pain d'épices et la féculé. Ajouter les oeufs et mélanger au fouet électrique. Monter les blancs en neige avec le sucre. Ajouter le beurre refroidi. Incorporer les blancs d'oeufs : 1/3 rapidement en fouettant, les 2/3 restants délicatement en soulevant la masse. Placer le flexipat sur une plaque à pâtisserie perforée ou non. Verser la préparation, lisser à l'aide d'une spatule métallique coudée. Enfourner et cuire 10 minutes. Sortir du four. Laisser refroidir. Démouler. Partager en deux à l'aide du cadre.

**Mousse au foie gras** : Retirer si besoin est la graisse sur le foie gras. Le couper en petits dés. Tiédir la crème fraîche à 40° puis ajouter les cubes de foie gras et mixer le tout (mixeur plongeant. Rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et muscade. Réserver au réfrigérateur dans un saladier recouvert au contact de film alimentaire pendant 1h30. Fouetter le mélange pour l'émulsionner. Réserver.

**Montage** : couper les figues en dés. Prélever 300g de mousse de foie gras et la mélanger avec une maryse avec les cubes de figues.

Poser le cadre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, chemiser chaque côté de rhodoïd (facultatif). Déposer à l'intérieur une moitié de biscuit. Etaler la mousse aux figues

Placer le second biscuit en appuyant légèrement. Etaler le reste de mousse. Lisser à l'aide d'une spatule. Filmer le tout, placer au réfrigérateur durant 4 heures.

Soit vous le dégustez tel quel soit comme moi vous le partagez en deux dans la longueur et vous les congelez tous les deux bien emballés dans du film alimentaire. A décongeler durant six heures en l'entreposant au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr