



VERRINES DE FOIE GRAS, FRUITS SECS ET GELEE DE FIGUES



Pour 10 verrines :

- 200 g de foie gras cru
- 3 g de sel
- 1 g de sucre
- 2 tours de moulin à poivre (séchouan si possible)
- 2 g de cannelle en poudre, 1g de badiane (ou tout simplement 3 g d'épices à pain d'épices)
- 5 g de poivre noir
- 1,5 dl de madère
- 1,5 dl de porto
- 2 càc de sucre en poudre
- 1 feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide
- 2 figues fraîches
- 2 figues sèches (un peu moelleuses)
- 20 g de pignons
- 20 g de pistaches nature

Mélanger dans une petite soucoupe le sel, le sucre et le poivre. Peser de façon précise (éventuellement avec un pèse-lettres) les autres épices et une fois celles-ci mélangées, les diviser en 2 tas égaux.

Enlever la peau du foie qui fait comme une pellicule en grattant avec la lame d'un couteau de cuisine et le dénervé. Quand le foie est paré, peu importe s'il est en morceaux, assaisonner avec le sel, le sucre, le séchouan et la moitié des épices. L'envelopper bien serré dans un film alimentaire et le remettre au frigo ½ heure.

Préchauffer votre four à 90° et mettre dedans un plat rempli d'eau chaude.

Pendant ce temps, torréfier les pignons et les pistaches à la poêle sans les faire colorer. Les hacher grossièrement au couteau. Réserver. Couper les figues fraîches et sèches en petits dés.

Dans une casserole, porter le madère et le porto à ébullition avec le reste des épices et les 2 càc de sucre, les faire flamber, ajouter les figues coupées en morceaux et les confire à feu doux.

Le liquide ayant bien épaissi et les figues étant confites, les enlever de la casserole. Filtrer le jus (en garder 2 càs) et incorporer la feuille de gélatine dans le jus restant pendant qu'il est encore chaud. Réserver à température ambiante.

Mélanger les 2 càs de jus réservées avec les fruits secs (figues confites, pignons et pistaches). Laisser en attente. Sortir le foie du frigo et le tailler en 10 morceaux qu'on déposera au fond des petits verres en appuyant bien dessus avec les doigts pour qu'ils soient tassés. Les cuire au bain-marie au four pendant 7 à 8 mn. Laisser refroidir à température ambiante ou en trempant le fond des verres dans de l'eau glacée.

Recouvrir le foie gras d'une bonne càc du mélange de fruits secs, entreposer un moment au frigo. Couler un peu de gelée de figues avant qu'elle ne soit prise dans chaque verrine.

Remettre les verres au réfrigérateur et les sortir au moins ½ heure avant la dégustation.