



FOIE GRAS CROUSTILLANT ET SON TRIO DE MANGUE par Chris Salans "Mozaic Restaurant", Bali (Indonésie)

Nbre de personnes : 4



Ingrédients

240 g de foie gras
10 g de farine
1 mangue verte (dure)
1 mangue mûre
60 g d'échalote émincée
5 g de thym
60 ml de demi glace
5 ml de vinaigre de Champagne
50 ml de sirop simple
15 g de sucre glace
Sel et poivre blanc au goût
Sel de mer au goût

Réalisation

Pour les Chips de Mangue:

Peler la mangue verte. Trancher à la mandoline afin d'obtenir des tranches entières mais aussi fines que possible (1mm).

Tremper toutes les tranches obtenues dans un sirop simple et remuer afin de vous assurer qu'elles sont bien enrobées de sirop.

Sortir les tranches de mangue et les égoutter.

Posez les sur un Silpat et séchez les au four a 80°C pendant 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croquantes. Laissez les refroidir à température ambiante et gardez les dans une boîte hermétique.

Pour la Mangue séchée:

Peler la mangue mûre et enlever le noyau. Avec un couteau, la trancher en grosses tranches de 1 cm d'épaisseur. Choisissez 8 des plus belles tranches. Trempez les dans le sirop simple et remuez afin de vous assurer qu'elles soient toutes bien enrobées de sirop. Sortez les tranches et égouttez-les.

Posez-les sur un Silpat et saupoudrer du sucre glace des deux cotés. Séchez les au four à 80°C pendant 1 heure et demie à 2 heures jusqu' à ce qu'elles soient sèches mais encore molles. Laissez les refroidir à température ambiante et coupez les en petits morceaux.

Mettre le restant de la mangue mûre dans un mixeur pour en faire une purée. Assaisonnez à votre goût avec le sirop pour sucrer, le vinaigre, le sel et poivre.

Pour le foie gras

Le trancher, le dénervé et le garder au frais.

Au moment de servir, l'assaisonner avec du sel et poivre des deux cotés.

Saupoudrer une fine couche de farine sur les deux faces puis le poser dans une poêle chaude à feu moyen, sans huile, et laisser prendre de la couleur. Lorsqu' il est bien foncé (mais pas brûlé), le tourner et le laisser se colorer de la même manière.

Lorsqu'il est coloré, baisser le feu. Rajouter l'échalote émincée et le thym et laisser cuire doucement jusqu'à ce que le foie gras soit cuit (il doit être tiède/chaud au centre).



FOIE GRAS CROUSTILLANT ET SON TRIO DE MANGUE par Chris Salans "Mozaic Restaurant", Bali (Indonésie)

Avant de le retirer du feu, rajouter la mangue séchée en la mélangeant à l'échalote. Retirer de la poêle (sur un papier sopalin), mettre toutes les échalotes, thym et la mangue séchée sur le foie gras. Assaisonner au sel de mer.

Dans la même poêle, mettre la demi-glace et amener à ébullition. Assaisonnez à votre goût avec le sirop pour sucrer, le vinaigre pour acidifier et raffermir le goût, le sel et poivre.

Finition&Dressage

Dans une assiette chaude faire un cercle de purée de mangue chaude. Mettre le foie gras dessus. Saucer avec la sauce. Décorer avec des chips de mangue et des herbes fraîches. Servir immédiatement

Comme vin, je vous recommande un doux et de vendanges tardives (comme un Sauternes)

Chris Salans, Chef propriétaire de Mozaic restaurant, Workshop & Lounge, Catering gastronomiques
Bali, Indonésie.