



Facile



1 Heures



Lunch/Souper



6-8 Portions

L'exception de l'exception, le genre de plat que tu peux faire juste une fois dans l'année : un canapé de parfait de foie gras, avec cœurs de perdrix et échalotes sautés au beurre, le tout relevé de billes de cidre de glace et de baies de sureau marinées. Tout le goût de la forêt et du terroir en une seule bouchée. Simple, local et authentique

INGRÉDIENTS

- Pain au levain
- 1 bloc de parfait de foie gras du commerce (ex : Rougié).
- 1 à 2 cœurs de perdrix par canapé.
- 1 échalote française, ciselée finement.
- Beurre salé
- 125 ml de cidre de glace.
- 0,9 g d'agar-agar.
- Baies de sureau immatures marinées de Gourmet Sauvage.
- Sel et poivre au goût.
- Huile neutre (glacée au congélateur pour les perles).

ÉTAPES

Préparation : Placer l'huile neutre dans un contenant haut au congélateur pendant 30 à 45 minutes.

Perles de cidre : Bouillir le cidre de glace et l'agar-agar pendant 1 minute. Verser dans une bouteille compressible, laisser tiédir un peu, et laisser tomber en gouttes dans l'huile glacée. Tamiser et rincer. (Il existe plusieurs vidéos sur Internet pour visualiser la technique exacte au besoin).

La base : Griller le pain au levain à la poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'il soit doré. Couper des ronds à l'emporte-pièce.

Le sauté : Faire suer l'échalote dans le beurre. Ajouter les cœurs de perdrix à feu vif pendant 60 à 90 secondes (garder rosé). Saler et poivrer.

Montage : Tartiner le parfait sur le pain. Déposer les cœurs tièdes et les échalotes. Garnir avec les baies de sureau et les perles de cidre.

