

FOIE GRAS FAÇON CLUB GASCON

CLUB GASCON STYLE FOIE GRAS

4 



Pascal AUSSIGNAC
Londres / Le Club Gascon



INGRÉDIENTS

- 400 g de foie gras
- 8 figues noires de Solies
- 2 petites cuillères de fleur de sel
- 1/2 petite cuillère de piment d'Espelette
- Vinaigre Xipister ou de Cadillac
- Huile de noix
- Noix ou noisettes écrasées
- 4 à 8 fines tranches de pain brioché toasté



INGREDIENTS

- 400 g foie gras
- 8 black Solies figs
- 2 tsp fleur de sel
- 1/2 tsp Espelette peppers
- Xipister or Cadillac Vinegar
- Walnut Oil
- Crushed walnuts or hazelnuts
- 4 to 8 thin slices of toasted brioche



PRÉPARATION

- 1 - Conserver le foie gras très froid, presque glacé, jusqu'au moment de le découper pour servir.
 - 2 - S'équiper de 2 feuilles de papier sulfurisé et d'un rouleau à pâtisserie.
 - 3 - Laver les figues. En retirer la queue puis les couper en 2 dans le sens de la longueur. Garder la peau noire. Les poser entre les 2 feuilles de papier sulfurisé et les écraser jusqu'à obtention d'une purée informelle de 3 mm d'épaisseur.
 - 4 - Mettre au congélateur jusqu'à ce que la purée de figues soit bien gelée. Puis découper en forme de disques. Placer ceux-ci sur une assiette, ajouter au pinceau l'huile de noix, et parsemer de noix écrasées.
 - 5 - Pour la découpe du foie gras cru, celui-ci doit être très froid. Le couper en fines lamelles à l'aide d'un couteau chaud, d'une mandoline japonaise ou de préférence d'une trancheuse.
- Poser sur les disques de carpaccio de purée de figues, les fines tranches de foie gras disposées en forme de rose.
- 6 - Mélanger la fleur de sel et le piment d'Espelette et parsemer ce mélange que je nomme 'Crazy salt', sur les pétales de foie de gras. Saupoudrer ou ajouter au pinceau quelques gouttes de vinaigre Xipister ou Sauternes sur le foie gras (optionnel).

Servir sur des toasts de pain brioché toasté.

METHOD

- 1 - Keep the foie gras very cold, almost ice-cold, until cutting to serve.
 - 2 - Take 2 sheets of greaseproof paper and a rolling pin.
 - 3 - Wash the figs. Remove the stalks then cut them lengthwise in two. Keep the black skin. Place them between 2 sheets of greaseproof paper and crush them until a loose purée about 3 mm thick is obtained.
 - 4 - Put in the freezer until the fig purée is frozen. Then cut out rounds. Place them on a plate, add a drop of walnut oil, and sprinkle with crushed nuts.
 - 5 - To cut the raw foie gras, it must be very cold. Finely slice using a warm knife, a Japanese mandolin or preferably a slicer.
- Place on the fig purée carpaccio rounds the thin slices of foie gras in the form of a rose.
- 6 - Mix the fleur de sel and the Espelette peppers and sprinkle this mixture that I call 'Crazy salt' on the petals of foie gras. Sprinkle or brush the foie gras with a few drops of Xipister or Sauternes vinegar (optional).
- Serve on toasted brioche.

A servir avec / To be served with

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION