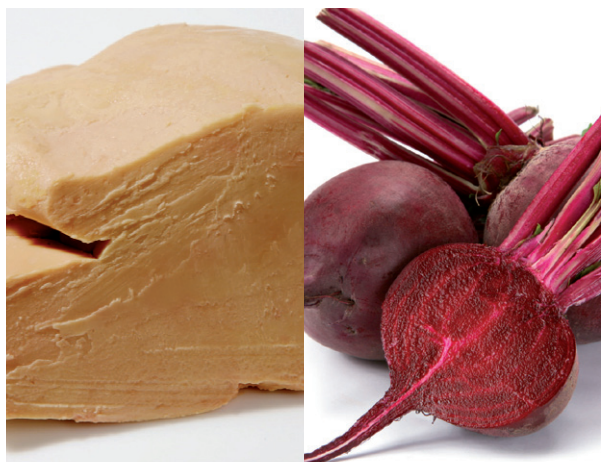


FOIE GRAS POËLE, SAUCE A LA MANGUE ET A LA VODKA, CHUTNEY DE BETTERAVE ROUGE.

PAN-FRIED FOIE GRAS, MANGO AND VODKA SAUCE, BEETROOT CHUTNEY.



Didier REIBEL

S^t Pétersbourg / Kempinski Hotel Moika 22



INGRÉDIENTS

Chutney

- 500 g de betteraves
- 1 clou de girofle
- 20 g de gingembre en tranches
- 1 feuille de laurier
- 50 g de vinaigre de vin rouge
- sel, poivre
- 1 dl d'huile d'olive extra vierge

Foie gras

- 400 g de foie gras
- 20 g de farine
- 160 g de mangue en des
- 1 dl de vodka
- 50 cl de jus de veau
- 40 g de beurre frais.

PRÉPARATION

Pour le Chutney :

- 1 - Epluchez et hachez les betteraves.
- 2 - Mettez le tout à cuire dans une casserole inoxydable. Ajoutez une goutte d'eau si la betterave n'est pas cuite et qu'il n'y a plus de liquide.
- 3 - Cuisez jusqu'à évaporation de l'eau.

Pour le foie gras :

- 1 - Assaisonnez bien la tranche de foie gras. Farinez légèrement. Cuisez dans une poêle chaude. Dégraissez sur un papier et posez sur les blinis.
- 2 - Jetez la graisse du foie, ajoutez les dés de mangue, déglacez à la vodka, ajoutez le jus de veau, réduisez et assaisonnez. Finissez au beurre frais.
- 3 - Garnissez l'assiette d'une quenelle de chutney.

L'astuce du chef

Servez sur une tranche de brioche toastée ou un blinis avec 1/3 de farine de seigle.



INGREDIENTS

Chutney

- 500 g beetroot
- 1 clove
- 20 g sliced ginger
- 1 bay leaf
- 50 g red wine vinegar
- salt, pepper
- 1 dl extra virgin olive oil

Foie gras

- 400 g foie gras
- 20 g flour
- 160 g mango diced
- 1 dl vodka
- 50 cl veal jus
- 40 g fresh butter.

METHOD

For the chutney:

- 1 - Peel and chop the beetroot.
- 2 - Cook in a stainless steel saucepan. Add a drop of water if the beetroot is not cooked and there is no liquid left. Cook until all the water has evaporated.

For the Foie gras:

- 1 - Season the slice of foie gras well. Lightly coat with flour. Cook in a hot frying pan. Remove the grease with paper then place on the blinis.
- 2 - Discard the fat from the liver, add the diced mango, deglaze with vodka, add the veal jus, reduce and season. Finish with fresh butter.
- 3 - Dress the plate with a quenelle of chutney.

Chef's tip

Serve on a slice of toasted brioche or a blini made with 1/3 rye flour.



A servir avec / To be served with

**CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX**



CASTILLON - BLAYE - CADILLAC - FRANCIS

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



Campaign financed with the help of the European Union