

Foie gras au torchon

Recette : Claude Jacquot

INGREDIENTS

Foie gras

Sel, poivre, 1 pointe de quatre épices

Armagnac, Cognac ou Porto ou 1 mélange des 3

1 barde de lard très fine

1 torchon fin, de la ficelle

1 moule à cake



Se procurer un ou plusieurs beau(x) foie(s) de canard Mulard de 450 à 500 grammes. Un foie de 700 à 800 grammes convient également. Inutile de faire tremper le foie dans l'eau.

Il faut le dénervé soigneusement, y compris les veinules qui contiennent du sang. N'ayez pas peur de couper ou d'entailler, le foie se reconstituera à la cuisson (coagulation des protéines).

Arroser le foie avec un mélange de quelques cuillerées d'Armagnac et de Madère, ou de Porto, selon son goût. Ces derniers apportent un peu de sucre qui contribue à la saveur du foie.

Saler à raison de 12 ou 13 grammes par kilo. Ne pas saler davantage, car si le foie devait perdre du gras, le sel se concentrerait dans le reste. Il est préférable, si nécessaire, au moment de servir, de mettre quelques grains de sel de Guérande sur chaque tranche.

Poivrer avec 2 grammes de poivre gris, ou mieux encore, avec un mélange de poivre gris et blanc.

Conserver au frais pendant plusieurs heures.

Préparer ensuite une bonne gelée au Madère, 3/4 de litre à 1 litre. Si les foies sont trop durs les laisser ramollir légèrement en surface.

Faire un rouleau en imbriquant les lobes l'un sur l'autre, les entourer d'une fine barde de lard (que l'on peut allonger au rouleau à pâtisserie. Cette barde permettra de mieux mouler le foie et l'isolera de la gelée.

Rouler le tout dans une toile fine, genre étamine, dont on lie chaque bout en poussant un peu.

Ficeler ensuite le tout très serré pour que le foie garde sa forme une fois cuit.

Faire une petite fente, avec un cutter, au milieu de la longueur du rouleau pour pouvoir y introduire un thermomètre.

Placer le rouleau dans un moule à cake, pas en aluminium !, remplir le moule de gelée puis placer un morceau de carrelage sur le foie (pour le poids uniquement...).

Mettre le tout dans un plat creux avec de l'eau tiède pour faire un bain marie sur la plaque, gaz ou électrique.

Glisser un thermomètre dans la gelée et surveiller la température pour qu'elle ne dépasse pas 75°C.

Eventuellement, si cette température atteignait 80°C pendant quelques instants, cela n'aurait pas de conséquence sur le produit fini.

Durée de la cuisson : 3/4 d'heure à 1 heure, selon la taille du foie. Si le rouleau est trop gros parce que composé de trois ou quatre lobes, il dépasse le niveau de la gelée. Dans ce cas, on place la fente prévue pour le thermomètre dessous. Au bout de 1/2 heure de cuisson on retourne le rouleau pour avoir la fente sur le dessus. Toute la masse du foie sera ainsi cuite.

Au bout de 3/4 d'heure, plonger le thermomètre au milieu du foie par la fente préparée à cet effet. Le foie est cuit lorsque la température à coeur atteint 60°C. Sortir le moule du bain marie et laisser refroidir, puis le placer au réfrigérateur. Sous la graisse, il se conservera aisément trois semaines.

Pour servir : enlever la graisse et la gelée. Réserver la gelée qui servira ensuite pour la décoration du plat. Dêficeler le rouleau un peu avant de servir, puis couper les tranches avec un couteau que l'on trempe à chaque fois dans de l'eau chaude. On peut également utiliser un fil. Décorer avec la gelée coupée en dés et quelques feuilles de salade. Attention ! Ne couper qu'au dernier moment car le foie noircit rapidement à l'air. Si la barde est adhérente, ne pas chercher à la retirer. La laisser autour des tranches pour une meilleure présentation.

Si on désire truffier le foie, il faut prendre une truffe déjà cuite ou stérilisée. Une truffe fraîche ne serait pas suffisamment cuite à l'intérieur du foie et dénaturerait les deux produits.