

Artichauts farcis de foie gras « Mère Brazier »



Ingrédients pour 6 personnes :

6 gros artichauts, 1 trait d'huile d'olive, un bouillon cube de volaille, 1dl de Martini blanc, assaisonnement

Pour le foie gras : 1 lobe de foie gras de 500g, 5g de sel, 2g de sucre

Pour le coulis d'artichauts : 1 oignon, 50g de lard de Colonata, 4 fonds d'artichauts surgelés, 1 filet d'huile d'olive, 5cl de Martini blanc

Pour la finition : 1 paquet de champignons enoki, 6 artichauts poivrades, 3 cuillères à café de dés de pain de mie frits, huile pour la friture, huile de noisette, fleur de sel

Le foie gras :

Eveiner les lobes de foie gras. Les assaisonner de sel et sucre. Les rouler dans plusieurs tours de papier film pour obtenir un cylindre de 6 cm de diamètre. Maintenir en forme avec de la ficelle à rôtir. Cuire le foie gras 20mn dans un bain-marie à 60°.

Rafraichir sous l'eau froide et laisser durcir 1 journée au frais.

Les gros artichauts :

Tourner les artichauts pour ne conserver que le cœur. Les cuire dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, un bouillon cube, sel Martini blanc et de l'eau à hauteur.

Lorsque les cœurs sont tendres, les égoutter et retirer soigneusement le foin.

Les chips d'artichaut :

Tourner les cœurs d'artichauts en conservant les queues sur 5cm de long et en laissant 2cm de feuilles.

Fendre les cœurs en 12 fines tranches.

Les frire dans un bain d'huile à 160° pour obtenir des chips dorées et croustillantes.

La purée d'artichaut :

Emincer l'oignon et couper le lard en dés. Les faire suer dans un filet d'huile d'olive.

Ajouter les fonds d'artichauts et mouiller avec le Martini, un peu d'eau et 1 bouillon cube de volaille.

Lorsque les fonds sont tendres, mixer finement.

Dressage :

Déposer un fond de purée au centre des assiettes. Poser dessus un fond d'artichaut

Déposer un médaillon de foie gras dessus. Décorer de champignons enoki, de chips d'artichaut, de dés de pain de mie frits. Finir avec un peu de fleur de sel et de quelques gouttes d'huile de noisette.