



## Déclinaison de foie gras autour de la Liqueur de Châtaigne : crème brûlée, glace et pain perdu



Par les élèves de Terminale BAC PRO

LPP SAINT-JEAN

LIMOGES - Promotion 2010

[www.stjean-limoges.com](http://www.stjean-limoges.com)

### La crème brûlée

*Ingrédients pour 6 personnes*

- 150 g de foie gras de canard
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 5 cl de lait
- 3 œufs
- 100 g de châtaignes
- 12 cl Liqueur de châtaignes de la Distillerie du Centre
- Sel fin et Piment d'Espelette
- Sucre roux (cassonade)

*Préparation*

Cuire les châtaignes à l'eau, les peler (si elles sont fraîches) puis les couper en morceaux de 1/2cm environ. Chauffer et flamber la liqueur de châtaignes. Préchauffer le four, 90°C. Couper le foie gras en morceaux, le placer dans le shaker du mixeur, ajouter la crème, le lait, les œufs et la liqueur flambée. Mixer et assaisonner. Disposer les châtaignes dans les ramequins et verser la crème au foie gras par-dessus. Mettre au four les ramequins, cuire pendant 1h30 environ. Après cuisson, laisser refroidir les crèmes brûlées. Les saupoudrer de cassonade, les caraméliser au chalumeau ou sous le grill du four.

### La glace de foie gras

*Ingrédients pour 6 personnes*

- 150 g de foie gras de canard
- 25 cl de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 5 cl Liqueur de châtaignes de la Distillerie du Centre
- Sel fin et Piment d'Espelette
- 60 g Sucre semoule

*Préparation*

Chauffer le lait et la liqueur de châtaignes. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le lait sur les jaunes d'œufs blanchis, mélanger et cuire à feu doux, jusqu'à une consistance « nappante ». Ajouter le foie gras coupé en morceaux, mixer et laisser refroidir. Mettre dans une sorbetière, turbiner et placer la glace dans un bac au congélateur.

### Foie gras poêlé sur son pain d'épices perdu

*Ingrédients pour 6 personnes*

- 1 lobe de foie gras de canard
- 6 tranches de pain d'épices
- 12 cl de lait entier
- 1 œuf
- 2 fois 5 cl Liqueur de châtaignes de la Distillerie du Centre
- 1 cuillère à soupe Sucre semoule
- 1 poire
- 20 g de beurre

*Préparation*

Mélanger l'œuf avec le sucre, ajouter le lait et la liqueur de châtaignes (5 cl). Imbiber les tranches de pain d'épices dans ce mélange puis les sauter au beurre jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration dorée. Tailler 6 belles tranches de foie gras frais. Chauffer la poêle sans matière grasse. Les poêler durant quelques minutes de chaque côté en fonction de l'épaisseur. Les retirer de la poêle et les poser sur une assiette avec du papier absorbant. Déglacer la poêle avec la liqueur de châtaignes. Eplucher et vider la poire, la tailler en fines lamelles (5mm) et la cuire dans la réduction de liqueur. Disposer les lamelles de poire sur le pain perdu et terminer par le foie gras. Arroser de la réduction de liqueur. Disposer ces trois préparations sur une assiette, déguster.