

Distillerie du Centre
Entrée



**Superposition d'une pulpe de boudin
et foie gras de canard poêlé
pommes caramélisées au Vin de Feste**



Restaurant LES PETITS VENTRES
20 rue de la Boucherie
87000 LIMOGES
www.les-petits-ventres.fr

Ingrédients pour 4-5 personnes

- 1 lobe de foie gras (400g à 600g)
- 8 boudins noirs
- 8 pommes
- 20 cl de bouillon de poule
- 8 feuilles de gélatine
- sel, poivre
- 200 g de cassonade
- 50 g de beurre
- 10 cl de Vin de Feste
- copeaux de parmesan et roquette

Préparation :

Détailler le lobe en tranches d'un centimètre d'épaisseur, saler, poivrer ,
les poêler à feu vif et les réserver sur un papier absorbant.
Enlever les boyaux des boudins, faire tiédir la pulpe dans une poêle, réserver.
Faire chauffer le bouillon de poule et y incorporer les feuilles de gélatine
préalablement ramollies dans de l'eau froide.
Préparer les pommes en quartier, les faire sauter avec le beurre et le sucre roux,
déglacer avec le Vin de Feste.

Montage :

Monter la terrine (filmer d'un papier alimentaire) par couche successive de pulpe de boudin,
pommes, foie poêlé, pomme et pulpe, saler et poivrer.
Ajouter le bouillon, mettre sous presse et réserver 24H.

Finition et présentation :

Démouler la terrine, trancher et disposer sur une assiette,
poser quelques copeaux de parmesan et de la roquette.
Accompagner de Vin de Feste.