

Recettes

MAGRET ET FOIE GRAS S'INVITENT À LA TABLE DE SAINT-NICOLAS !

Chaque année, le 6 décembre, Saint-Nicolas monté sur son âne récompense les enfants ayant été sages durant l'année avec des douceurs. Cette fête principalement célébrée dans l'Est et le Nord de la France ainsi que dans plusieurs pays nordiques, offre l'opportunité de vivre un moment de convivialité et de sublimer nos tables en attendant Noël.

Et les Français sont bien prêts à fêter Noël selon une récente enquête¹ (76%) ! Surtout, ils n'imaginent pas la période de fin d'année sans Foie Gras : les $\frac{3}{4}$ le jugent incontournable de leurs repas de fêtes²

Alors, qu'il s'agisse d'une première fois ou d'une habitude, la Saint-Nicolas est donc le bon moment pour partager un délicieux repas en invitant ses proches pour l'occasion. *Non pas avec un petit salé comme demanda Saint-Nicolas au boucher...* mais nous demanderons du Foie Gras à notre magasin préféré !

Voici nos 3 suggestions de recettes au Foie Gras, Magret et Confit à découvrir et à partager :

- **LE PAIN SURPRISE AUX 3 MERVEILLES DU CANARD**
- **OPÉRA DE FOIE GRAS AUX LÉGUMES ET MAGRET FUMÉ**
- **PÂTÉ EN CROUTE AU FOIE GRAS**



© CIFOG / Ph. Asset / ADOCOM-RP

¹ Source : sondage LSA / YouGoy – début octobre 2023

² Source : enquête CIFOG / CSA décembre 2022

LE PAIN SURPRISE AUX 3 MERVEILLES DU CANARD

Préparation : 20 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 200g de Foie Gras de canard mi-cuit
- 1 cuisse de Confit de canard
- 20 tranches de Magret fumé
- 1 panettone aux raisins
- Chutney de figues
- Confiture de cerises noires
- Marmelade d'orange
- Confit d'oignons
- Groseilles
- Pistaches émondées
- Fleur de sel
- Poivre et baies roses concassés

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Enfourner le Confit 10 min puis retirer la peau et effiloche la chair dans un bol.

Couper le panettone en 8 tranches dans la circonférence puis le diviser en 4 dans la verticale.

Les tartiner généreusement des 4 confitures et chutneys

Déposer sur chacune le Magret fumé ou l'effiloché de Confit ou des lamelles de Foie Gras.

Poivrer au moulin et ajouter un peu de fleur de sel et de pistaches concassées

Refermer délicatement le pain surprise et le décorer avec des groseilles et quelques jolies fleurs.

Servir sans attendre.



© CIFOOG / Ph. Asset / ADOCOM-RP

OPÉRA DE FOIE GRAS AUX LÉGUMES ET MAGRET FUMÉ

Préparation : 30 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de Foie Gras mi-cuit
- 1 Magret Fumé
- 2 carottes, ½ boule de céleri-rave
- 80 g de farine, 15 g de sucre glace
- 50 g de poudre de noisettes
- 100 g de beurre
- 1 blanc d'œuf
- 60 g de noisettes concassées
- 50 cl de porto
- 5 feuilles de gélatine
- 1 c à s de vinaigre balsamique
- Quelques Mûres
- Fleur de sel, Poivre du moulin
- 4 emportes pièces de 12 x 4 cm

Préparation

Pour la gelée

Faire tremper les feuilles de gélatine 10 min dans de l'eau froide.

Faire réduire le porto et le vinaigre balsamique au $\frac{3}{4}$ dans une casserole. Ajouter les feuilles de gélatine, puis couler dans les emporte-pièces sur 2 mm d'épaisseur. Laisser prendre 2h au réfrigérateur.

Pour le sablé

Monter un blanc d'œuf en neige avec une pincée de sel.

Mélanger la farine, la poudre de noisettes et le sucre glace. Ajouter le beurre en petit dés et travailler la pâte du bout des doigts.

Ajouter l'œuf et 30 g de noisettes concassées. Travailler la pâte rapidement puis l'étaler sur une épaisseur de 2mm. La placer au frais puis la faire cuire 9 min à 160°C.

La couper aussitôt en rectangles avec l'emporte-pièce.

Éplucher et couper les légumes. Détailler la carotte en bandes de 2 mm d'épaisseur et le céleri en tranches de 4mm. Les faire cuire 10 min dans de l'eau bouillante salée puis les égoutter. Les recouper à l'emporte-pièce.

Couper le Foie Gras et le Magret en fines tranches de 12x4 cm.

Monter les opéras

Déposer sur chaque sablé une tranche de céleri, de carotte, de Magret et de Foie Gras. Saler, poivrer au moulin. Finir avec la tranche de gelée au porto.

Servir avec quelques mûres, et une salade Trévise aux noisettes concassées.



© CIFOG / Ph. Asset / ADOCOM-RP

PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS

Préparation : 45 mn

Repos : 12h

Cuisson : 1h

Ingrédients pour 8 à 12 personnes

Pour la pâte

- 500 g de farine
- 10 g de sel
- 200 g de beurre doux
- 2 œufs
- 10 cl d'eau

Pour la farce

- 400 g de Foie Gras mi-cuit

- 700 g de veau haché
- 400 g d'échine de porc haché bien grasse
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 2 c à s de pistaches émondées
- 2 c à s de cognac
- 1 petite boîte de brisures de truffe
- 10 cl de gelée au madère
- 1 grand moule à cake

Préparation

La veille

Préparer la pâte

Mélanger la farine et le sel dans un saladier. Ajouter les œufs battus et le beurre en petits morceaux.

Travailler la pâte du bout des doigts en ajoutant 10 cl d'eau de façon à former une boule bien homogène. La filmer et la placer 1 nuit au réfrigérateur.

Préparer la farce

Mélanger le veau et le porc haché dans une jatte. Saler et poivrer généreusement au moulin.

Ajouter les pistaches concassées, 2 c à s de cognac et le jus des brisures de truffe (en réservant les brisures dans le pot).

Bien mélanger, filmer la jatte et laisser mariner la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain

Sortir la pâte et la viande marinée du réfrigérateur.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné en réservant $\frac{1}{4}$ de la surface pour le couvercle. Chemiser un moule à cake de papier cuisson en le laissant déborder. Déposer la pâte dans le moule pour recouvrir tous les côtés en la laissant déborder également de quelques centimètres.



© CIFOG / Ph. Asset / ADOCOM-RP

Battre 2 œufs en omelette et les mélanger soigneusement à la viande. Préchauffer le four à 200 °C.

Couper le Foie Gras en 8 tranches d'1 cm d'épaisseur. Commencer à remplir le moule avec la viande au 1/3 de la hauteur en la tassant bien.

Ajouter 4 tranches de Foie Gras pour couvrir la surface, puis un peu de brisures de truffe. Continuer avec la viande, puis les dernières tranches de Foie Gras et le restant de truffes. Ajouter encore un peu de viande en tassant fortement.

Rabattre la pâte qui déborde sur la viande.

Couper un rectangle de pâte de la dimension du moule puis le déposer dessus comme un couvercle en soudant bien les bords.

Le marquer de croisillons avec le dos d'un couteau et découper 3 petits cercles d'1cm sur le dessus.

Dorer au pinceau avec un jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau. Enfournier à mi-hauteur et cuire 30 min.

Baisser le four à 180°C et continuer la cuisson encore 30 min en posant un papier aluminium si le dessus dore trop vite.

Sortir le pâté du four et le laisser refroidir à température ambiante. Le démouler délicatement puis couler la gelée au madère par les 3 petits orifices du couvercle. Placer le pâté 24 h minimum au réfrigérateur.

Découper le pâté en belles tranches et le servir en entrée avec une salade verte.



Jennifer, Célia, Céline & L'équipe ADOCOM-RP, service de presse du CIFOG
vous remercient de votre attention

Tél : 01 48 05 19 00 – Courriel : adocom@adocom.fr