

Christophe Pacheco, chef du restaurant gastronomique de l'Ecole Hôtelière de Lausanne revisite l'association Pain d'épices et Foie gras



Cromesqui au foie gras

Ingrédients:

150 gr de foie gras mi-cuit (coupé en petits dés)
50 gr d'échalotes ciselées
5 cl de porto
4 feuilles de gélatine de 2 gr
10 cl de crème

Pour la panure à l'anglaise :

200 gr de chapelure de pain d'épices
2 œufs battus assaisonnés
200 gr de farine

Préparation:

Préchauffer une casserole, faire fondre le foie gras, et ajouter les échalotes, faire suer 5 minutes à feu doux.

Ajouter le porto et faire réduire de moitié.

Ajouter la crème et faire réduire d'un tiers.

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau.

Mixer l'appareil dans un mixeur pendant 30 secondes pour avoir une consistance bien onctueuse.

Se munir d'un moule demi- sphères souples en silicone (pour former de petites billes) ou d'un bac à glaçons .

Remplir les moules de l'appareil et placer les au congélateur pendant 5 à 6 heures.

Paner à l'anglaise les billes congelées, c'est-à-dire rouler chaque boule successivement dans la farine, l'œuf battu et la panure de pain d'épices. Et répéter l'opération œuf-panure encore deux fois pour chaque bille, afin de former une bonne couche de panure qui, après le passage en friture, donnera une jolie croûte, alors que le cœur en foie gras aura fondu.

Faire frire les petites boules, trois par trois, dans de l'huile à 180° pendant 30 secondes.

Tiédir les cromesquis pendant une minute environ sur un papier absorbant, pour ne pas se brûler à la dégustation.

Servir immédiatement comme apéritif ou comme entrée sur un petit mêlé de salade.