

Nicolas Mathian : un foie gras maison

menu de fête Les chefs cuisiniers du bassin privadois dévoilent leurs recettes

menu de fête

Pour six personnes, se doter, pour commencer, de 800 grammes de lobe de cru de foie gras entier.

Dans un premier temps, le déposer dans un plat et y ajouter onze grammes de sel, trois grammes de poivre de Sichuan et cinq centilitres de la cuvée Les Parfums Oubliés, des caves Vivaraises, un Viognier vendanges tardives aux notes d'écorces d'agrumes confites, de confiture d'abricot et de pêche blanche.

Faire mariner toute la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, insérer l'ensemble dans une terrine et bien presser.

À accompagner d'un Tariquet

Faire cuire au bain-marie à 120°C durant trente minutes.

Ensuite, faire refroidir dans des glaçons ou avec de l'eau glacée durant une demi-heure, puis le rentrer dans le réfrigérateur durant 5 à 6 heures.

Avant de le déguster, on prendra soin de le démouler et de le laisser à température ambiante durant une heure.

Quelques oignons gelots caramélisés au vinaigre balsamique, cuits à feu doux durant une heure, environ, seront en fin de parcours déglacés au Viognier vendanges tardives et assureront un succulent et exquis accompagnement sur du pain de mie grillé.

Bien entendu un divin breuvage issu du domaine viticole du Tariquet, dans le Gers, et estampillé Premières Grives assurera le parfait accord.

