



Foie gras hareng & pomme pomme

Recette pour 9 cercles (voir un peu plus) de 6 cm de diamètre et 4 cm de hauteur :

- | | |
|-------------------------------|--|
| - Foie gras : 1 minimum 500 g | - Pomme de terre : 800 g |
| - Pommes de type "Juliet" : 5 | - Sel de Guérande, poivre en moulin, graines de Sésame |
| - Beurre : 50 g | - Huile d'olive |
| - Harengs fumés : 400 g | |

Progression :



① Apples wash

Commencer par brosser sous l'eau la peau de vos pommes (Juliet) à l'aide d'une petite brosse douce, cela afin d'enlever au plus profond les impuretés et autres produits contenus sur la peau car oui, nous la gardons afin de donner un petit croquant sous la dent. Commencer par ôter les deux extrémités à l'aide d'un couteau économe, couper en deux, enlever les pépins, et surtout la partie centrale dure et désagréable en bouche. Les tailler ensuite en tranches de 3 à 4 mm.



② Fondre le beurre

Mettre à fondre sur feu doux les 50 g de beurre, y ajouter les pommes, couvrir et laisser confire gentiment, pendant 20 à 30 minutes en remuant délicatement de temps en temps.



③ Pommes confites

Au bout de 20 à 30 minutes, vous devez obtenir des pommes entières moelleuses, et nacrées à souhait. J'utilise des "Juliet" pour ses qualités : elle se tient bien en cuisson, elle est assez sucrée mais pas trop, et surtout elle reste discrète en bouche, lorsqu'elle est mariée avec d'autres aliments. Les garder ensuite de côté pour le montage final.



④ Cuire les pommes de terre

Éplucher les pommes de terre, puis les placer dans une casserole d'eau froide salée (1 petite cuillère à café de gros sel) et faire cuire 25 à 30 minutes suivant leur taille, jusqu'à ce qu'une pomme de terre puisse être facilement traversée par une lame de couteau. Les égoutter et les refroidir sous l'eau du robinet, les réserver pour le montage final.



⑤ Préparation des cercles

Étendre un film alimentaire dans le fond d'un plat plat, et y disposer vos cercles.



⑥ Montage premier étage

Poser délicatement des morceaux de pommes confites au fond de votre cercle, et combler le moindre espace.



7 Montage premier étage bis

Tasser délicatement les pommes confites.



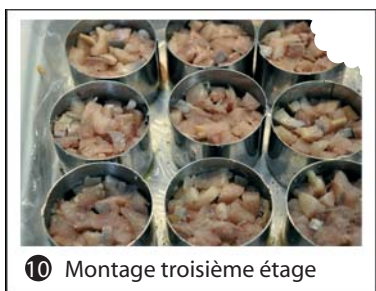
8 Montage second étage

Découper votre foie gras en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, et les déposer au dessus de vos pommes en comblant le moindre espace.



9 Montage second étage bis

Saler régulièrement au sel de Guérande, et poivrer au moulin. Tasser délicatement.



10 Montage troisième étage

Découper les filets de hareng fumé en petits cubes réguliers. Les disposer dans les cercles, et les tasser délicatement, mais avec un peu plus de pression afin de structurer l'ensemble du montage.



11 Montage quatrième étage

Découper en gros dés réguliers, les pommes de terre, puis les arroser de 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélanger délicatement afin de ne pas les écraser.



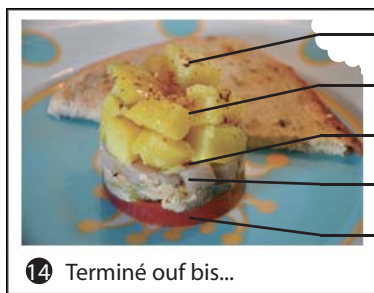
12 Montage quatrième étage : fin

Les chauffer au four à micro-onde, pendant 1 bonne minute, puis les déposer au sommet pour finaliser le montage. Enlever le cercle délicatement. Dresser dans une jolie assiette tiède, et repasser l'ensemble 30 secondes au micro-onde, juste pour que les pommes de terre soient plus chaudes que le reste qui doit être tiède.



13 Terminé ouf...

Voilà, il ne vous reste plus qu'à le saupoudrer de Sel de Guérande et de graines sésame et à servir aussitôt.



14 Terminé ouf bis...

- Sel de Guérande & graines de sésame
- Pommes de terre chaudes
- Harengs coupés en petits dés
- Foie gras épais
- Pommes "Juliet" confites

Et pourquoi pas une demi tranche de pain de mie toasté.