



La « raviole » transparente de foie gras, déclinaison de courge butternut et huile de noisette par Pascal Ginoux

Pour 10 personnes

Ingrédients

	600 gr foie gras de canard frais
Gelée de butternut :	200 gr butternut cuit
	4 gr agar agar
Purée de butternut :	800 gr butternut cuit
	150 gr crème
	40 gr noisettes hachées
Emulsion butternut :	300 gr butternut cuit
	200 gr crème
	100 gr beurre
Divers :	Sel fin
	Poivre blanc
	Huile de noisette

Recette

Foie gras : tailler 10 escalopes de foie gras et réserver au frais.

Butternut : éplucher et épépiner le butternut. Le couper en morceaux et le cuire à l'anglaise.

Ensuite, l'égoutter et le presser fortement afin de retirer un maximum d'eau.

Gelée de butternut : mixer le butternut avec de l'eau afin d'obtenir 400 gr de jus. Le filtrer et ajouter l'agar agar et du sel fin. Mettre à bouillir 2 min puis verser une fine couche de gelée sur un plateau et laisser prendre à l'air ambiant. Tailler ensuite des disques à l'aide d'emporte-pièce et réserver au frais.

Purée de butternut : faire dessécher le butternut dans une casserole puis ajouter la crème et cuire jusqu'à l'obtention d'une marmelade. Ajouter enfin les noisettes hachées, rectifier l'assaisonnement et réserver.

Emulsion de butternut : faire bouillir le butternut avec de l'eau de cuisson de butternut, la crème et le beurre. Mixer en surface afin de créer une écume. Assaisonner.

Finition et présentation

Poêler les escalopes de foie gras et réserver sur un papier absorbant. Assaisonner.

Répartir au fond d'assiettes creuses la purée de butternut. Poser dessus une escalope de foie gras.

Recouvrir d'un disque de gelée de butternut.

Verser tout autour l'écume de butternut et un trait d'huile de noisette.