

Thierry Schwartz

Chef étoilé et Chevalier du Mérite agricole

Recette

Foie Gras d'Oie d'Alsace Maréchal de Contades

Pour 12 personnes



Thierry Schwartz – Le Restaurant

35 rue de Sélestat / 67210 Obernai

www.thierry-schwartz.fr

Pâte :

- 200 g de saindoux
- 375 g de farine
- 10 g de fleur de sel
- 2,5 cl d'eau tiède

Farce :

- 600 g de poitrine de veau
- 4 g de quatre-épices
- 1 g de paprika
- 40 g de cognac
- 1 g de poivre
- 1 kg de foie gras d'oie d'Alsace
- 10 g de cassonade
- 15 g de fleur de sel
- 2 g de poivre de moulin
- 90 g de vin blanc fruité
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

Pour la pâte :

Mettez tous les ingrédients dans le batteur et réalisez la pâte. Laissez reposer au frais.

Pour la viande :

Coupez la viande en gros cubes, ajoutez l'assaisonnement et laissez mariner 12h au frais. Dénervéz les foies gras, assaisonnez-les et laissez mariner au frais, pendant 24h. Passez la viande au hachoir. Mélangez tous les ingrédients. Etalez la pâte et chemisez un moule cylindrique. Chemisez à l'intérieur de la pâte toutes les parois avec la farce et mettez le foie gras au milieu bien compacté. Refermez avec un peu de farce puis de pâte. Laissez reposer 24h au frais, puis démoulez. Passez la dorure. Enrobez de papier sulfurisé et ficélez en le cerclant. Laissez reposer une heure. Préchauffez le four à 200°C, enfournez pendant une heure puis descendez pendant 20 minutes à 150°C. Sortez du four et placez au frais.

Pour la présentation :

Le lendemain, déficelez et coulez de la gelée de canard et du vin liquoreux. Laissez prendre et dégustez.