

# Foie gras d'oie rôti et purée de pommes, safran et muscat sous vide

**Auteur:** Chris Salans  
**Temps de cuisson:** 45 minutes



## Ingredients

Pour 6 personnes

### Purée de pommes, safran et muscat (sous vide) :

205 g de pommes à cuire, épluchées, épépinées et coupées en dés  
sel et poivre blanc selon le goût  
25 brins de safran (si possible iranien ou espagnol)  
1 CS de confiture de muscat  
sel et poivre blanc selon le goût

### Foie gras :

6 foies gras d'oie classe A, débités en 3 portions de 60 g en 3 tranches de 120 g  
sel et poivre blanc selon le goût  
6 CS d'échalotes coupées en tranches  
1 CC de thym frais effeuillé  
3 CS de peau de muscat confite, coupée en dés fins  
sel marin selon le goût

### Sauce Rujak :

1 g de crème de crevettes Terasi grillée  
3 CS de sucre de palme humide  
2 CC de pâte de tamarin  
1 pincée de sel  
¼ de piment Birdseye

### Sauce :

100 ml de demi-glace de bœuf  
sel et poivre blanc selon le goût  
1 CS de pâte de tamarin  
3 CS d'eau

## Préparation

### Purée de pommes, safran et muscat (sous vide) :

Conditionner tous les ingrédients sous vide dans un sachet. Faire cuire 45 minutes à 85 °C au **fusionchef**. Sortir ensuite immédiatement du bain et écraser les ingrédients avec les mains jusqu'à l'obtention d'une consistance de marmelade. Mettre le sachet au réfrigérateur et laisser mariner 12 heures minimum.

### Sauce Rujak :

Piler le sel, le piment et la pâte de crevettes dans un mortier. Mélanger la pâte de tamarin et le sucre de palme dans un saladier et pétrir avec les mains jusqu'à dissolution de tous les composants. Passer le mélange dans une passoire et faire couler sur le pilon peu à peu dans le mortier. Mélanger jusqu'à obtention d'une sauce homogène. Si nécessaire, ajouter de l'eau chaude pour ramollir la sauce et la rendre crémeuse. Réserver.

### Foie gras :

Saler et poivrer les foies gras. Faire revenir les foies gras dans une poêle très chaude à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Réduire la chaleur et continuer de cuire jusqu'à ce que les foies soient chauds à l'intérieur. Retirer de la poêle. Mettre à feu doux, ajouter les échalotes coupées, les feuilles de thym et la peau du muscat coupée en dés puis faire frire doucement jusqu'à ce que les échalotes aient blondi. Verser le mélange d'échalotes, de thym et de muscat sur les foies gras. Assaisonner avec le sel marin et poser sur une serviette en papier pour absorber la graisse superflue. Utiliser la graisse de la poêle pour la préparation de la sauce.

### Sauce :

Mélanger la pâte de tamarin avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle se dissolve. Passer au tamis. Mouiller le jus de cuisson dans la poêle avec le demi-glace de bœuf. Faire réduire jusqu'à ce que la sauce soit molle et crémeuse. Saler et poivrer. Rectifier l'acidité selon le goût avec l'eau du tamarin.

### Présentation :

Faire réchauffer la purée de pommes au safran puis saler et poivrer selon le goût. Tracer un cercle de sauce Rujak sur des assiettes chaudes. Verser la confiture de pomme et de muscat au centre du cercle. Poser le foie gras rôti sur la purée.

# Foie gras d'oie rôti et purée de pommes, safran et muscat sous vide

---

**En outre :**

6 pointes d'herbes fraîches de votre choix pour la garniture

Napper les foies gras de sauce. Garnir avec des herbes fraîches et servir immédiatement.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Chris Salans.