Recette Opéra de foie gras à la mangue

Temps : 20 min **Niveau :** Moyenne **Personnes :** 4

Une création raffinée où la richesse du foie gras rencontre la douceur exotique et acidulée de la mangue.

Préparation

Etape 1

Toaster le pain de mie au four.
Faire revenir le foie gras à température, puis ouvrir le lobe, l'aplatir légèrement et assaisonner (sel, poivre, poudre de vanille).

Etape 2

Placer le pain de mie dans un cadre inox de 3 ou 4 cm de hauteur.
Répartir 150 g de brunoise de mangue sur le pain de mie.

Etape 3

Dans une poêle antiadhésive bien chaude, poêler le foie gras de chaque côté.
Le déposer ensuite dans le moule inox, veiller à ce que la mangue soit bien prise dans le foie gras.
Mettre en presse puis placer au frais pendant 4 heures.

Etape 4

Gélifier à froid la purée de mangue avec la Texture Knorr.
Avant la prise complète, verser la purée gélifiée sur le foie gras.
Il est recommandé d'obtenir une surface bien lisse. Remettre au frais pendant 1 heure.

Etape 5

Pour le service, utiliser un couteau chaud afin d'obtenir une coupe nette et former de beaux lingots bien lisses.

Conseils

Astuce de Chef :
Possibilité de créer un marbrage avec la crème de vinaigre balsamique, en effet millefeuille, juste après avoir ajouté la purée de mangue ; le reste de la brunoise peut servir à accompagner ou à sublimer le dressage.

Ingrédients



250 g Pain de mie



300 g Foie gras déveiné



200 g Brunoise de mangue



20 cl Purée de mangue



30 g Texture gélatine



Crème de vinaigre balsamique

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1252
Matières grasses (g)	9.2
Dont acides gras saturés	21.8
Glucides (g)	21.1
Dont sucres	10.1
Protéines (g)	46
Sel (g)	0.42