

BERTINCHAMPS & JEAN-PHILIPPE WATTEYNE

FOIE GRAS POÊLÉ À L'ÉCUME DE BERTINCHAMPS BRUNE



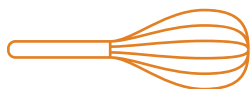
Recette élaborée par le chef
JEAN-PHILIPPE WATTEYNE
du restaurant **iCook**

www.restaurant-icook.be



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ▶ 70g de noisettes
- ▶ 1/2kg de chicons de pleine terre
- ▶ 2 gousses d'ail
- ▶ 80g de sucre
- ▶ 1 bouteille de Bertinchamps Brune
- ▶ 1dl de lait entier
- ▶ 80g de beurre
- ▶ 4 escalopes de foie gras de canard



LA RECETTE

Préparation

► NOISETTES TORRÉFIÉES

Faire griller les noisettes dans une poêle sans matière grasse jusqu'à obtention d'une belle coloration (bien surveiller la cuisson pour ne pas les brûler). Réserver (ne pas les laisser dans la poêle chaude).

► CHICONS BRAISÉS

Retirer le cœur des chicons avant de les émincer finement. Aplatir les gousses d'ail, sans les peler, à l'aide du plat d'un couteau et les déposer dans une poêle chaude avec un fond d'huile. Ajouter ensuite les chicons. Bien sucrer, saler et déposer une noix de beurre salé. Une fois les chicons colorés, les arroser d'un filet de Bertinchamps Brune. Goûter pour vérifier l'équilibre sucre/sel/Bertinchamps. Rectifier si nécessaire. Retirer les gousses d'ail et réserver.

► ÉCUME DE BERTINCHAMPS

Porter à ébullition 1dl de Bertinchamps Brune dans une casserole. Laisser réduire un peu.

Ajouter le lait, le beurre et un peu de sel. Une fois le beurre fondu, retirer du feu et ajouter encore un peu de Bertinchamps. *Juste avant de servir, mixer ce mélange en incorporant un maximum d'air pour obtenir une belle écume.

► FOIE GRAS POÊLÉ

Faire dorer les escalopes de foie gras de canard dans une poêle sans matière grasse (environ 1 minute 30 de chaque côté). Les déposer ensuite sur un essuie tout et les assaisonner avec un peu de sel et de poivre.

Dressage

Disposer une généreuse cuillère de chicons braisés dans l'assiette. Déposer le foie gras poêlé sur les chicons. Parsemer l'ensemble de noisettes torrifiées. Y verser ensuite la sauce à la Bertinchamps Brune en couronnant le tout de trois cuillères à soupe d'écume*.

A déguster avec un petit verre de Bertinchamps Brune!

RETROUVEZ LA VIDÉO DE LA RECETTE SUR NOTRE PAGE FACEBOOK
ET SUR NOTRE SITE INTERNET WWW.BERTINCHAMPS.BE