

Recette de Foie gras mangue-passion

par Fabien Raux, chef au Restaurant 1741 à Strasbourg

Recette pour environ 12 personnes - 12 sphères

1. SAUCE

- 1 kg de pulpe passion
- 300 gr de pulpe de mangue
- 200 gr de café Sati Moka Sidamo d’Ethiopie

Mélanger les pulpes.

Torréfier le café à 180°C pendant 5 min, puis le verser dans le coulis bouillant.

Infuser pendant 1h puis passer dans un chinois ou une passoire pour servir en saucière lors du dressage (étape 9).

2. BAVAROISE FOIE GRAS

- 1 kg de foie terrine
- 500 gr sauce poulette (Fonds blanc réduit et crémé)
- 4 feuilles de gélatine
- 350 gr crème montée
- Sel et poivre

Chauffer la sauce poulette à 60°C, ajouter la gélatine.

Mixer avec le foie gras puis ajouter la crème montée.

Mouler en moule sphère avec un insert foie gras au cœur.

Mettre au frais.

3. BRUNOISES

- 300 gr de foie gras terrine
- 1 mangue avion

Tailler en brunoises la terrine et la mangue.

Réserver au frais une partie pour les inserts en sphère et une autre partie pour le décor.

4. INSERT FOIE GRAS

- Brunoise de foie gras
- Gel mangue-passion
- Brunoise de mangue
- 1 fruit de la passion

Mélanger les brunoises de foie gras et mangue.

Ajouter le fruit de la passion, lier au gel mangue-passion.

Mouler en ½ sphère puis surgeler pendant 1h.

Une fois pris assembler en sphère.



LES CAFÉS
sati

Suite Recette de Foie gras⁽²⁾

par Fabien Raux, chef au Restaurant 1741 à Strasbourg

5. GEL MANGUE-PASSION

- 1 kg de purée de mangue
- 1 kg de purée de passion
- 24 gr kappa (gélifiant végétal)
- 50 gr de sucre

Faire bouillir les 2 purées de fruits, ajouter le sucre et la kappa.

Fouetter 2 min puis débarasser.

Une fois pris, mixer fortement au thermomix pour avoir un gel lisse.

6. BEURRE DE CACAO

- Cure dents
- Beurre de cacao

Tremper les sphères dans le beurre de cacao à 40°C.

7. GLACAGE

- 63 gr eau
- 325 gr sucre
- 325 gr glucose

- 216 gr crème
- 22 gr gélatine en poudre
- 132 gr eau froide
- 325 gr chocolat inspiration passion
- Colorant orange

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose à 130 degrés.

Décuire avec la crème, ajouter la gélatine et verser sur le chocolat.

Colorer couleur mangue.



LES CAFÉS
sati

Suite Recette de Foie gras ⁽³⁾

par Fabien Raux, chef au Restaurant 1741 à Strasbourg

8. TUILE PAPIER

- 1 kg pulpe passion
- 15 gr gélatine en feuilles
- 15 gr pectine NH
- 35 gr sucre
- 50 gr de café en grains Moka Sidamo d’Ethiopie

Mixer le café.

Chauffer la pulpe avec le sucre et mélanger avec la pectine, bouillir, ajouter la gélatine.

Reposer puis étaler sur un silpat (ou autre tapis de cuisson), ajouter un peu de café mixé et cuire à 180°C, ½ ventilation pendant 8 minutes.

Froisser en sortie de cuisson.

9. DRESSAGE

Dans une assiette creuse, râper un peu de foie gras cru.

Assaisonner de fleur de sel et d’un tour de Moulin à poivre.

Déposer les brunoises de foie et de mangue joliment autour.

Décorer avec quelques feuilles de lemon cress et shizo.

Disposer une sphère au centre, surmontée d’une tuile.

Servir avec une saucière de sauce passion-café.



Torréfacteur à Strasbourg depuis 1926.
Entreprise familiale experte dans le café.
De la sélection des grains à votre tasse,
dégustez le café comme vous l’aimez.



LES CAFÉS
sati