



FOIE GRAS JUSTE CUIT, MERINGUE IODÉE, ÉCUME DE WAKAMÉ



PRODUIT ROUGIÉ

**Plaque de foie gras cru
éveiné**

INGRÉDIENTS

© 4 personnes

· 1 plaque de foie
gras de canard cru
éveiné 500g

· 3 huîtres
· 100g de wakamé
· 1 bouillon sauce Okonomi
· 1 bouillon de hinodé homirin
· 2 feuilles d'algues séchées et
lavées
· 3 blancs d'oeufs
· Mélange de poivre

· 1 sachet d'agar agar

LES ÉTAPES

- 1 Faire mariner le foie gras au Hinodé homirin, le mettre sous-vide, le poivrer (pas de sel).
- 2 Cuisson Flash en plaque gastro percée, monter à 55°C à cœur produit pendant 5 minutes puis refroidir le Foie Gras en glaçante, réserver.
- 3 Ouvrir les huîtres. Les dé-coquiller, les concasser puis les faire tomber dans une poêle chaude. Passer au chinois étamine, récupérer l'eau de cuisson, refroidir, réserver..
- 4 Monter les blancs en neige, incorporer l'eau iodée, rectifier l'assaisonnement. Confectionner des bâtonnets de meringue d'huîtres à la poche à douille. Cuire les meringues en étuve s'il y a ou au four traditionnel 60°C.
- 5 Montage en cadre inox. Confection écume de wakamé. Faire tomber le wakamé dans une sauteuse, mouiller légèrement, mixer et détendre si besoin. Incorporer l'agar agar et réserver. Caramel condiment style sauce Okonomi.