

Cromesquis de foie gras, mousseline de céleri vanillée, julienne de pomme verte

Recette pour 12 tapas

Description

Un accord de foie gras simple et classique pour plaire à tous les coups.

Ingrédients

Pour les cromesquis

- 80 Gr Escalope de foie gras
- 1 Unité(s) Noix de muscade
- 1 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 40 Gr Farine
- 3 Gr Piment d'espelette

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la mousseline de céleri-rave a la vanille

- 1 Unité(s) Céleri-rave
- 1 Litre(s) Lait
- 500 Ml Eau
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 120 Gr Beurre
- 1 Unité(s) Citron

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la julienne de pomme

- 1 Unité(s) Pomme verte
- 1 Unité(s) Lime
- 500 Ml Jus de pomme
- 45 Gr Sucre
- 20 Gr Beurre

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**

Pour les cromesquis

Laissez les escalopes de foie gras atteindre la température pièce, assaisonnez-les de sel, poivre, noix de muscade et piment d'Espelette. Formez ensuite des boules d'environ 15 à 20 grammes chacune puis pannez-les à l'anglaise 2 fois, réservez au frais. Une fois bien froides, faites-les frire 50 secondes à la friteuse.

Pour la mousseline de céleri-rave à la vanille

Épluchez et taillez en petits cubes réguliers le céleri-rave, fendez la gousse de vanille et grattez le caviar, mettez le tout dans une casserole adaptée puis couvrez avec le lait et l'eau au besoin. Assaisonnez de sel (8 gr au litre) puis cuire le tout à frémissement et à couvert (avec du papier parchemin).

Une fois cuit, récupérez le céleri, égouttez-le, retirez les gousses de vanilles, et prenez soin de bien récupérer la crème de lait qui se sera formée durant la cuisson.

Mettez le tout dans un robot mixeur, ajoutez le jus et le zeste du citron, le beurre, puis mixez jusqu'à l'obtention d'un appareil lisse et onctueux, goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Pour la julienne de pomme verte

Dans un petit bol, pressez le jus d'une lime, épluchez vos pommes et taillez-les en julienne, puis mélangez-les au jus de lime. Pendant ce temps, dans une casserole, mettez le zeste de lime, le jus de pomme verte et le sucre, puis laissez réduire jusqu'à un état sirupeux. Incorporez le beurre à l'aide d'un pied mélangeur, réservez.

Pour le dressage

Dans un ramequin ou une petite assiette creuse de votre choix, déposez de la mousseline de céleri puis, par dessus, déposez le croustis juste chaud puis un peu de julienne de pomme. Enfin, déposez du jus de pomme verte et servez aussitôt.

Bon appétit!