

Rôti de foie gras de canard avec brioche maison, confiture d'oignons au miel et vin rouge

Recette pour 4 personnes

Description

La Hongrie est le plus gros producteur mondial de foie gras, donc cette entrée simple et savoureuse est parfaite pour représenter leur terroir.

L'astuce du chef

Il est possible de cuire la brioche dans des moules en silicone.

Ingrédients

Brioche

- 90 Gr Farine
- 15 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à thé Levure sèche
- 1 Cuil. à soupe Eau tiède
- 50 Gr Beurre salé
- 1 Pincée(s) Sel

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Confit d'oignon

- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Cuil. à soupe Miel
- 200 Ml Vin rouge
- 50 Ml Vinaigre de vin rouge
- 1 Pincée(s) 4 épices en poudre

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **45 mins**

Brioche

Dorure

- 1 Unité(s) Oeuf

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Foie gras

- 4 Unité(s) Escalope de foie gras

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Mélangez la levure avec l'eau tiède et laissez reposer 2 minutes, ensuite ajoutez-y l'oeuf, le sucre et mélangez à nouveau.

Dans un cul-de-poule, mélangez la farine et le sel, puis ajoutez le mélange liquide (oeuf, eau, levure et sucre) et pétrissez jusqu'à obtenir une boule lisse.

Ajoutez le beurre préalablement taillé en petits cubes et continuez de pétrir afin de bien incorporer la totalité du beurre.

Beurrez et enfarinez un moule à muffin.

Couvrez et laissez la pâte reposer 15-20 minutes, puis divisez-la en 4 et formez des boules. Déposez les boules de pâte dans votre moule à muffins, couvrez et laissez reposer 30-40 minutes. Juste avant de cuire les brioches, badigeonnez-les avec de l'oeuf battu (dorure).

Enfournez dans un four préchauffé à 400°F pendant 15 minutes.

À la sortie du four, démoulez et laissez reposer les brioches 5 minutes avant la dégustation.

Confit d'oignon

Émincez finement l'oignon.

Faites revenir l'oignon dans le beurre et l'huile. Ajoutez le miel et faites caraméliser légèrement puis déglacez avec le vin rouge. Baissez le feu et faites frémir la réduction de manière à confire l'oignon. Dès que le vin aura pris un aspect sirupeux, arrêtez la cuisson.

Foie gras

Assaisonnez généreusement les escalopes de foie gras.

Dans une poêle chaude (sans matière grasse), saisissez les escalopes de foie gras, 30-40 secondes de chaque côté. Déposez-les sur une plaque à pizza, les passez dans le four pour 4 à 5 minutes avant de servir.

Bon appétit!