

Foie gras poché au vin rouge, purée fine à l'orange

Pour 6 personnes :

*1 foie gras de 500 g
1 litre de bon vin rouge,
50 g de sucre, 10 cl de crème de cassis
1 bâton de cannelle, 1 badiane, 2 g d'anis en grains
10 g de sel pour la marinade, 2 pincées de poivre noir
3 betteraves cuites
1 orange, 1 zeste d'orange
2 noix de beurre fondu
Huile d'olive, sel, gros sel
1 cuillère à café de vinaigre de Xérès*

Éplucher et tailler les betteraves en petits morceaux.

Les mixer avec le zeste d'orange, le jus d'orange, ajouter le beurre fondu, saler un peu, ajouter le vinaigre de Xérès, mettre au réfrigérateur.

Mélanger tous les ingrédients pour faire une marinade :

le vin rouge, le sucre, la crème de cassis, le bâton de cannelle, la badiane, l'anis, le sel et le poivre.

Faire chauffer dans une casserole, puis y déposer le foie gras et laisser refroidir.

Mettre le foie au réfrigérateur, dans sa marinade, une nuit entière.

Répartir la purée froide dans les assiettes.

Égoutter le foie, le couper en tranches et le disposer à côté de la purée fine.