

# Royale de foie gras, transparence orange safran

PRÉPARATION  
pour 10 personnes

## Ingredients

Pousse de coriandre

**Royale** : 300g de foie gras cru, 800mL de crème, 1 échalote, 3 feuilles de gélatine

**Gelée orange safran** : 1L de jus d'orange, 10 pistils de safran, 4g d'agar-agar

**Pickles carotte** : 300g de carottes, 20cL de vinaigre de citron, 10cL de vinaigre blanc, 30g de miel, Sel, Poivre

**Croustillant de pain** : 1 baguette céréales

## Déroulement

Royale:

\*Tailler le foie gras en gros cube, l'ajouter dans la crème froide, saler et poivrer.

\*Monter à température le foie gras et la crème jusqu'à frémissement et laisser cuire à feu doux pendant 5mn. \*Mixer au blender bien fin en ajoutant la gélatine ramollie.

\*Passer au chinois . Rectifier l'assaisonnement et l'écouler dans les verrines.

\*Les laisser prendre au frigo pendant 3h.

Gelée orange safran:

\*Mettre dans une casserole le jus d'orange et le safran puis le faire réduire de moitié tout en faisant attention de récupérer à l'aide d'un pinceau et de l'eau, le dépôt d'orange qui va s'accrocher sur le bord de la casserole.

\*Ajouter l'agar-agar et laisser bouillir 1mn tout en fouettant.

\*Laisser refroidir cette gelée à température ambiante pendant 20mn puis la couler sur les royales de foie gras prises froides au frigo.

Pickles de carotte :

\*Éplucher les carottes et tailler les à la mandoline le plus finement possible dans le sens de la longueur afin d'obtenir des lamelles les plus longues possibles.

\*Déposer ces lamelles dans un cul de poule.

\*Faire chauffer les vinaigres et le miel avec le sel et le poivre.

\*Une fois bouillant, le verser sur les lamelles de carotte puis laisser refroidir le tout au frigo pendant 3h.

Croustillant de pain :

\*Couper finement la baguette céréale puis placer les tranches entre 2papiers sulfurisés et 2 plaques à pâtisserie.

\*Cuire à 180°C pendant 10 à 15mn.

Dressage :

\*Dresser sur la royale de foie gras les pickles de carotte.

\*Ajouter les pousses de coriandre et les morceaux de pain croustillant.

Jeremy Galvan

