



# *Foie Gras de Canard au Coing*

Beurre de Truffes Blanches et Légumes



par Koldo Rodero,  
Restaurant RODERO  
Pampelune-Espagne  
★ MICHELIN

**ROUGIÉ**  
S A R L A T

# Foie Gras de Canard au Coing

Beurre de Truffes Blanches et Légumes

selon

Koldo Rodero

## Marché pour 4 personnes :

- 350 gr de Foie Gras de Canard Cru
- Beurre de truffes blanches : 100 gr de beurre, 10 cl de vinaigre de Modena, 5 cl d'huile de truffes blanches, 40 gr de coing
- Légumes saupoudrés de sucre : 2 haricots verts, 2 asperges, ½ carotte, ½ citron jaune, ½ citron vert, ¼ litre d'eau, 20 cl de Rum, 20 gr de sucre
- Caramel : 25 gr de glucose, 50 gr de fondant, 25 gr de sucre isomalt

## Progression de la recette :

### Elaboration de la terrine :

Eveiner le foie et le mettre dans une barquette, le saler et le poivrer. Passer au four à 180°C jusqu'à une cuisson à cœur à 60°C. Laisser refroidir au réfrigérateur.

### Elaboration du beurre :

Mélanger le beurre, le vinaigre de Modena et l'huile de truffes.

### Elaboration du caramel :

Mettre tous les ingrédients sur le feu jusqu'à atteindre 164°C. Retirer du feu, étaler sur du sil-pat et laisser refroidir. Une fois refroidi, mixer au termomix jusqu'à obtention d'une poudre blanche. Étaler sur du sil-pat une fine couche de poudre de caramel. Mettre au four à 180°C jusqu'à ce que le caramel se liquéfie. Laisser refroidir et couper le caramel en lamelles.

### Elaboration des légumes saupoudrés de sucre :

Laver et peler les légumes. Les couper en julienne, les blanchir et les faire refroidir très rapidement. Râper les zestes de citron jaune et vert. Faire un sirop avec le rum, le sucre, l'eau et les jus de citron. Une fois le sirop refroidi, l'ajouter aux légumes et aux râpures de citron et congeler.

### Montage :

Séparer la terrine en deux. Mettre une partie de cette terrine dans la barquette et ajouter une couche de beurre. Couper le coing très finement. Sortir la terrine de la barquette et mettre les tranches de coing sur le beurre. Mettre sur le dessus la seconde couche de terrine et démouler. Caraméliser avec les lamelles de caramel et un chalumeau. Présenter avec une vinaigrette de chocolat et les légumes saupoudrés.

# Entenleber mit Quitte

mit weißer Trüffelbutter und Gemüsen

nach

Koldo Rodero

## Für 4 personen :

- 350 g rohe Entenstopfleber
- Weiße Trüffelbutter: 100 g Butter, 10 cl Modena-Essig, 5 cl weißes Trüffelöl, 40 g Quitte
- Mit Zucker bestreute Gemüsen: 2 grüne Bohnen, 2 Spargel, ½ Karotte, ½ gelbe Zitrone, ½ grüne Zitrone, ¼ Liter Wasser, 20 cl Rum, 20 g Zucker
- Karamell: 25 g Traubenzucker, 50 g Fondant, 25 g Isomalt-Zucker

## Zubereitung :

### Zubereitung der Terrine:

Die Leber säubern und in eine Schale geben, salzen und pfeffern. Im Backofen auf 180°C garen, bis im Innern 60°C erreicht sind. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

### Zubereitung der Butter:

Die Butter, den Modena-Essig und das Trüffelöl vermischen.

### Zubereitung des Karamells:

Alle Zutaten erhitzen, bis 164°C erreicht sind. Vom Herd nehmen, auf Sil-pat ausbreiten und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit dem Termomix vermischen, bis sich ein weißes Pulver ergibt. Auf Sil-pat eine feine Schicht Karamellpulver ausbreiten. Auf 180°C in den Backofen geben, bis sich dieser Karamell verflüssigt. Abkühlen lassen und den Karamell in dünne Scheiben schneiden.

### Zubereitung der mit Zucker bestreuten Gemüsen:

Die Gemüsen waschen und schälen. In feine Streifen schneiden, blanchieren und sehr schnell abkühlen lassen. Die Schalen der gelben und der grünen Zitrone abraspeln. Aus dem Rum, dem Zucker, dem Wasser und den Säften der Zitronen einen Sirup herstellen. Den Sirup zu den Gemüsen und den Zitronenraspeln hinzugeben und einfrieren.

### Anrichten:

Die Terrine zerteilen. Einen Teil dieser Pastete auf eine Schale geben und eine Schicht Butter hinzufügen. Die Quitte sehr fein schneiden. Die Terrine aus der Schale nehmen und die Quittenscheiben auf die Butter legen. Darauf die zweite Pastetenschicht legen und aus der Form nehmen. Mit den Karamellscheiben und einem Bunsenbrenner karamellisieren. Mit einer Schokoladen-Vinaigrette und den mit Zucker bestreuten Gemüsen servieren.

# Duck Foie Gras with Quince

White Truffle Butter and Vegetables

by

Koldo Rodero

## Serves 4:

- 350 gr raw duck foie gras
- White truffle butter: 100 gr butter, 10 gr Modena vinegar, 5 gr white truffle oil, 40 gr quince
- Vegetables powdered with sugar: 2 green beans, 2 stalks asparagus, ½ carrot, ½ lemon, ½ lime, ¼ liter water, 20 cl rum, 20 gr sugar
- Caramel: 25 gr glucose, 50 gr fondant, 25 gr isomalt sugar

## Preparation :

### Preparation of the terrine :

Devein the liver and place in baking dish. Salt and pepper to taste.

Cook in the oven at 180°C until center reaches 60°C. Cool in refrigerator.

### Preparation of the butter:

Mix butter, Modena vinegar and truffle oil.

### Preparation of the caramel:

In a saucepan, heat combined ingredients to 164°C. Remove from heat, spread onto sil-pat and let cool. Once cooled, blend in termomix to obtain a white powder. Spread a thin layer of caramel powder on a sil-pat. Bake at 180°C until the caramel liquefies. Cool then cut into strips.

Preparation of vegetables powdered with sugar:

Wash, peel, and julienne vegetables. Blanch then cool rapidly. Grate peels of lemon and lime. Make a syrup with the rum, sugar, water and lemon

juice. Once the syrup has cooled, add it to the vegetables and citrus zests and freeze.

### To serve:

Separate the terrine in 2 parts. Put one part of this terrine on a mould and add a layer of butter. Cut the quince into very thin strips. Take the terrine from the mould and put strips of quince on the butter. Add on the top of the second part of the terrine and turn out. Add the strips of caramel and caramelize with a butane torch. Serve with a chocolate vinaigrette and vegetables powdered with sugar.



# Corte de Foie Gras de Pato con Membrillo

Mantequilla de Trufa Blanca y Verduras Escarchadas

de

Koldo Rodero

## Ingredientes para 4 personas:

- 350g de foie gras de pato crudo
- Mantequilla: 100g mantequilla, 10cl vinagre de Módena, 5cl aceite de trufa blanca, 40g de membrillo
- Verduras escarchadas: 2 judias verdes, 2 espárragos trigueros, ½ zanahoria, ½ limón, ½ lima, ¼L agua, 20cl ron, 20g azúcar
- Caramelo: 25g glucosa, 50g fondant, 25g isomalt

## Elaboración:

### Elaboración de la terrina:

Limpiarlo de todas sus venas y colocarlo en una bandeja para hornear con sal y pimienta. Hornear a 180°C hasta que alcance 60°C. Dejar enfriar en la camara.

### Elaboración mantequilla compuesta:

Mezclar la mantequilla pomada, el vinagre de módena y el aceite de trufa.

### Elaboración caramelo:

Poner todos los ingredientes al fuego hasta alcanzar 164°C. Retirar del fuego, estender sobre un sil-pat y dejar enfriar. Una vez frío triturar en la termomix hasta conseguir un polvo blanco. Extender sobre un sil-pat una capa fina de polvo de caramelo. Hornear a 180°C hasta que se haga caramelo líquido. Dejar enfriar y conseguir láminas de caramelo para caramelizarse el micuit.

### Elaboración verduras escarchadas:

Lavar y peler las verduras, cortarlas en juliana, blanquearlas y enfriarlas rápidamente. Rallar el limón y la lima. Hacer un jarabe con el ron, el azúcar, el agua y el zumo del limón y la lima. Una vez frío el jarabe añadirle las verduras, las ralladuras y congelar.

### Montaje:

Dividir el micuit en dos, poner una parte en una bandeja y añadir una capa de mantequilla y 90g de pailleté. Cortar el membrillo muy fino. Sacar la terina de la bandeja y colocar las láminas de membrillo sobre la mantequilla. Poner encima la segunda capa de micuit y desmoldar. Caramelizarlo con las láminas de caramelo y un soplete. Presentar con una vinagreta de chocolate y las verduras escarchadas.

**ROUGIÉ**  
SARLAT

Avenue du Périgord - BP 118 - 24 203 SARLAT Cedex  
Tél. (33) 5 53 31 72 00 - Fax (33) 5 53 59 40 86 - www.rougie.com