

Pan Bruschetta con Bloc de Foie Gras de Pato



Ingredientes para 10 personas :

Bloc de foie gras de pato con 30 % trozos: 300g, Pan campesino: 500g, Cebolla: 1.300 kg, Jarabe de casis: 2cl, Azúcar: 6g, Mantequilla: 5g, Pimiento del piquillo: 150g, Ajo: 3g.

Elaboración :

Para la mermelada de Cebolla :

Pelar y picar las cebollas. Cocerlas con mantequilla. Al final de la cocción añadir el azúcar, el jarabe. Mezclar bien.

Para el pan :

Tostar en el horno unas tostadas de pan campesino. Restregar el pan con ajo, untar las tostadas de mermelada de cebolla. Colocar los pimientos fileteados sobre la mermelada.

Para el foie gras :

Cortar el bloc en pequeñas rodajas de 10g cada una. Colocar 3 rodajas por tostada. Añadir la pimienta molida.

Presentación :

Colocar en un plato.



Magret de Pato a la Plancha con Miel y Limón



Ingredientes para 10 personas :

Magret de pato (para plancha) : 10 udes, Magret de pato ahumado : 150g, Miel : 200g, Limón : 1 ud, Vinagre de frambuesa : 5cl, Zanahorias : 500g, Calabacín : 500g, Hierbas (decoración), Sal, Pimienta, Judías verdes : 500g.

Elaboración :

Preparación de las verduras :

Con una mandolina, hacer tallarines de zanahorias y calabacines. Cocer las verduras en un agua hervida salada. Hacer manojos pequeños de judías verdes con una loncha de magret ahumado.

Para el escabeche :

Mezclar la miel, el zumo de limón y el vinagre de frambuesa.

Cocer los manojos al horno seco 2 minutos a 180°C. Poner a la plancha el magret. Salar. Sazonar con pimienta, y rociar de escabeche.

Poner en un plato con las verduras y decorar de hierbas frescas.

Nota del Chee :

También puede acompañar con un puré de patatas o patatas fritas. Todas las salsas como la pimienta, crema de setas se acomodan muy bien con la carne.



Gaspacho de Foie Gras de Pato con Cangrejos



Ingredientes para 10 personas :

Bloc de foie gras de pato : 1000g, Caldo de ave : 100g, Cangrejos : 60 unidades, Crema líquida : 30 cl, Sal, Pimienta, Perifollo.

Elaboración :

Hacer el caldo de pato con 1 litro de agua y 100g de deshidratado. Hacer reducir a la mitad. Añadir el foie gras poco a poco para fundir. Dejar reducir un poco. Cocer los cangrejos al vapor. Pelar las colas con las cabezas. Hacer un "zumo" de cangrejos.

Cuando el foie está totalmente fundido. Añadir la crema líquida. Reducir. Poner en los platos hondos, con algunas gotas de zumo de cangrejos, cangrejos pelados, y un poco de perifollo.

En decoración sobre el borde del plato, poner paprika dulce y un cangrejo entero.

Nota del Jefe :

Este gazpacho puede hacerse con otros crustáceos



ROUGIÉ
S A R L A T

Capuccino de Foie Gras de Pato



Ingredientes para 10 personas :

Bloc de foie gras de pato : 100g, Caldo de ave o de pato : 0.6 g, Agua : 50g, Crema líquida : 5cl , Sal, Pimienta, Virutas de trufas : 0.5g, Jarabe de Trufas : 1dl.

Elaboración :

Preparar el caldo de ave y dejarlo reducir hasta un 2/3. Añadir el bloc de foie gras de pato, y dejar que funda suavemente. Añadir los 2/3 de jarabe de trufas. Sacar del fuego cuando el capuccino tenga buena consistencia. Verter el capuccino en vasitos y llenar hasta la mitad.

Crema de Capuccino :

Poner en el sifón el resto del capuccino y la crema líquida. Mezclar bien. Emulsionar sobre el capuccino. Con una cucharita, añadir una gota de jarabe de trufas y las virutas de trufas.



De Jean CAILLE
Consejero Gastronómico

Escalopines de Foie Gras de Pato con Ropa Verde y Salsa Trufada



Ingredientes para 10 personas :

Escalopines de foie gras de pato ultracongelado : 5 udes, Hojas de col verde : 5 udes, Vino de Oporto rojo : 1/4 l, Vinagre Balsámico : 3cl, Caldo de ternero ligado : 0.10 l, Jarabe de trufas : 2dl, Trufas partidas : 60g, Patatas 250g, Brécol : 200g, Sal, Pimienta, Anís estrellado : 1/2 ud.

Elaboración :

Preparación de las verduras :

Pelar y lavar las verduras (patatas, brécol). Coger 5 hojas de col sin romperlas, lavarlas bien bajo agua fría. Cocerlas a la manera Inglesa 3 minutos al máximo, y refrescarlas bien. Realización un fino de puré de brécol.

Método :

Marcar en cocción las escalopines con sal y pimienta. Extender las hojas de col sobre la plancha a cortar. Poner las escalopines y enrollarlas completamente. Ponerlas en la placa del horno. Cocer al horno calor seco a 180°C durante 5 minutos.

Salsa :

En una cacerola, hacer hervir el vino de Oporto. Flamear el vino y reducir el fuego a la mitad. Añadir el vinagre balsámico, el caldo de ternera, el jarabe de trufas. Dejar reducir a la mitad. Añadir las trufas partidas, y rectificar con sal y pimienta.

Acabado y presentación :

Poner en cada plato un escalopin con ropa verde, una barra de puré de brécol, y un poquito de salsa alrededor.

Nota del Chef :

La salsa con trufas puede ser reemplazada por cualquier otro aroma (con cítricos, frutas rojas, setas de Paris,...)



Croquetas de Bloc de Foie Gras con Pan de Especias



Ingredientes para 10 personas :

Bloc de foie gras de pato con 30% trozos : 500g, Pan de especias : 200g, Corteza de pan rallado : 200g, Sal, Pimienta, Huevos : 2, Harina : 100g.

Elaboración :

Cortar la barra de foie gras de pato en rodajas de 0.5 cm de anchura lo que equivale a 10g de Foie gras.

Preparar el empanado :

Hornear el pan de especias a 180° C para secarlo. Batir y mezclar con la corteza de pan rallado en un 50%. Salpimentar cada rodaja de foie gras. Rebozar en harina, en el huevo batido y en el pan rallado al pan de especias.

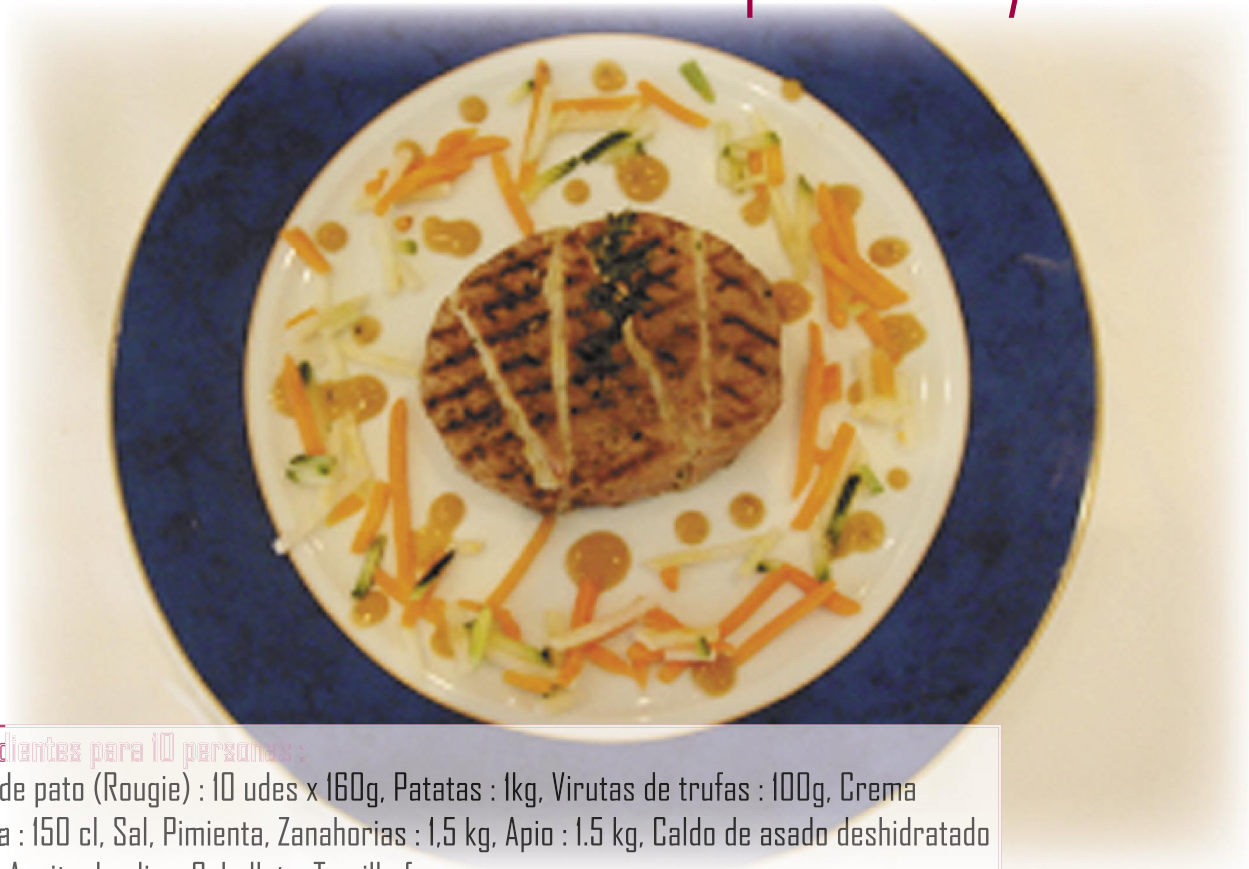
Congelar 1h. Freir las croquetas en aceite. Escurrir sobre papel absorbente.

Presentación :

Colocar en un plato.



Pavé de Pato con Patatas Aplastadas y Trufas



Ingredientes para 10 personas:

Pavé de pato (Rougie) : 10 udes x 160g, Patatas : 1kg, Virutas de trufas : 100g, Crema líquida : 150 cl, Sal, Pimienta, Zanahorias : 1,5 kg, Apio : 1.5 kg, Caldo de asado deshidratado : 50g, Aceite de oliva, Cebolleta, Tomillo fresco.

Elaboración :

Para las patatas :

Pelar y lavar las patatas. Cocerlas a la manera Inglesa. Aplastar las patatas con el tenedor dejando algunos trozos. Anadir la crema líquida, las virutas de trufas, un poco de aceite de oliva, la cebolleta picada y la sal y la pimienta. Mantener caliente.

Saltear las verduras, con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta. Mantener caliente.

Diluir el caldo de asado con 20 cl de agua y hacerlo reducir 5 minutos.

Marcas en cocción los pavés de pato : a la plancha o al parrilla 1 minuto sobre cada cara, y sazonar con la sal y la pimienta. Acabar la cocción al horno a 180°C durante 5 minutos.

Poner en los platos, el pave de solomillos de pato al centro con una cúpula de patatas aplastadas, las verduras catetas y el jugo de asado.



Bouchées Royales con Milanesa de Verduras Frescas



Ingredientes para 10 personas:

Bouchées royales (ROUGIÉ) : 20 udes, Calabacines : 2, Zanahorias : 2, Tomate : 1, Berenjenas : 2, Aceite de oliva, Albahaca, Vinagre de frambuesa : 4cl, Sal, Pimienta..

Elaboración :

Para las verduras :

Pelar y lavar las verduras, cortarlas en láminas finas y cocerlas al vapor 5 minutos. Dejar enfriar en la nevera. Cuando las verduras estén frías, añadir un poco de aceite de oliva, sal, pimienta, albahaca picada y una cuchara de vinagre de frambuesa.

Para las bouchées royales :

Saltear en la plancha o en la parrilla las bouchées, sazonar, y acabar la cocción al horno a 180°C durante 3 minutos. Al sacar del horno, echar un chorrito de vinagre de frambuesa sobre las bouchées.

Presentación :

Poner en los platos : Las bouchées en el centro con un poco del jugo de cocción y la milanesa de verduras en cúpula.



ROUGIÉ

SARLAT

Pepitas de Foie Gras de Pato con Frutas Frescas



Ingredientes para 10 personas :

Pepitas de foie gras : 1.5 kg, fresas : 500g, Piña : 500g, Kiwis : 500g, Magrets de pato curado, Milamores

Elaboración :

Lavar las diferentes frutas y secarlas. Después, cortarlas en trozos pequeñitos de 1 cm.

Saltear en plancha o en sartén las pepitas sin descongelarlas. Sazonar con sal y pimienta.

Con un palillo, realizar pequeñas brochetas alternando frutas y pepitas.

Presentación :

Disponer en un plato : cúpula de milamores con lonchas de magret de pato curado y las mini brochetas.



De Jean CALLE
Consejero Gastronómico

ROUGIÉ

SARLAT

Raviolis de Foie Gras de Pato con Crema de Pimientos



Ingredientes para 10 personas :

Raviolis de foie gras (ROUGIÉ) : 30 udes, Pimiento rojo : 1ud, Pimiento verde : 1ud, Crema líquida : 25 cl, Caldo de ternera ligado deshidratado : 60g, Sal, Pimienta, Albahaca, Aceite de oliva.

Elaboración :

Para la crema de pimiento :

Lavar los pimientos, cortarlas en láminas finas. Mace-
rarlas en aceite de oliva. Diluir 50g de caldo en agua.
Añadir a las láminas de pimientos y dejar reducir 5 mi-
nutos . Añadir la crema líquida. Dejar reducir hasta que
la salsa sea consistente para cubrir. Añadir la albahaca
picada, sal y pimienta. Mantener con calor .

Para los raviolis :

Preparar el caldo de cocción con un litro de agua y 10g
de caldo de ternera, hacerlo hervir y añadir los raviolis
todavía ultracongelados durante 2 minutos. Escurrir y
cubrir con la crema de pimientos.

Servir muy caliente.



De Jean CAILLE
Consejero Gastronómico