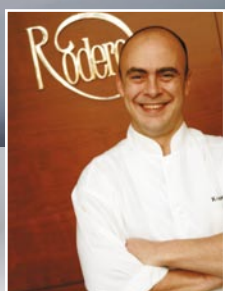
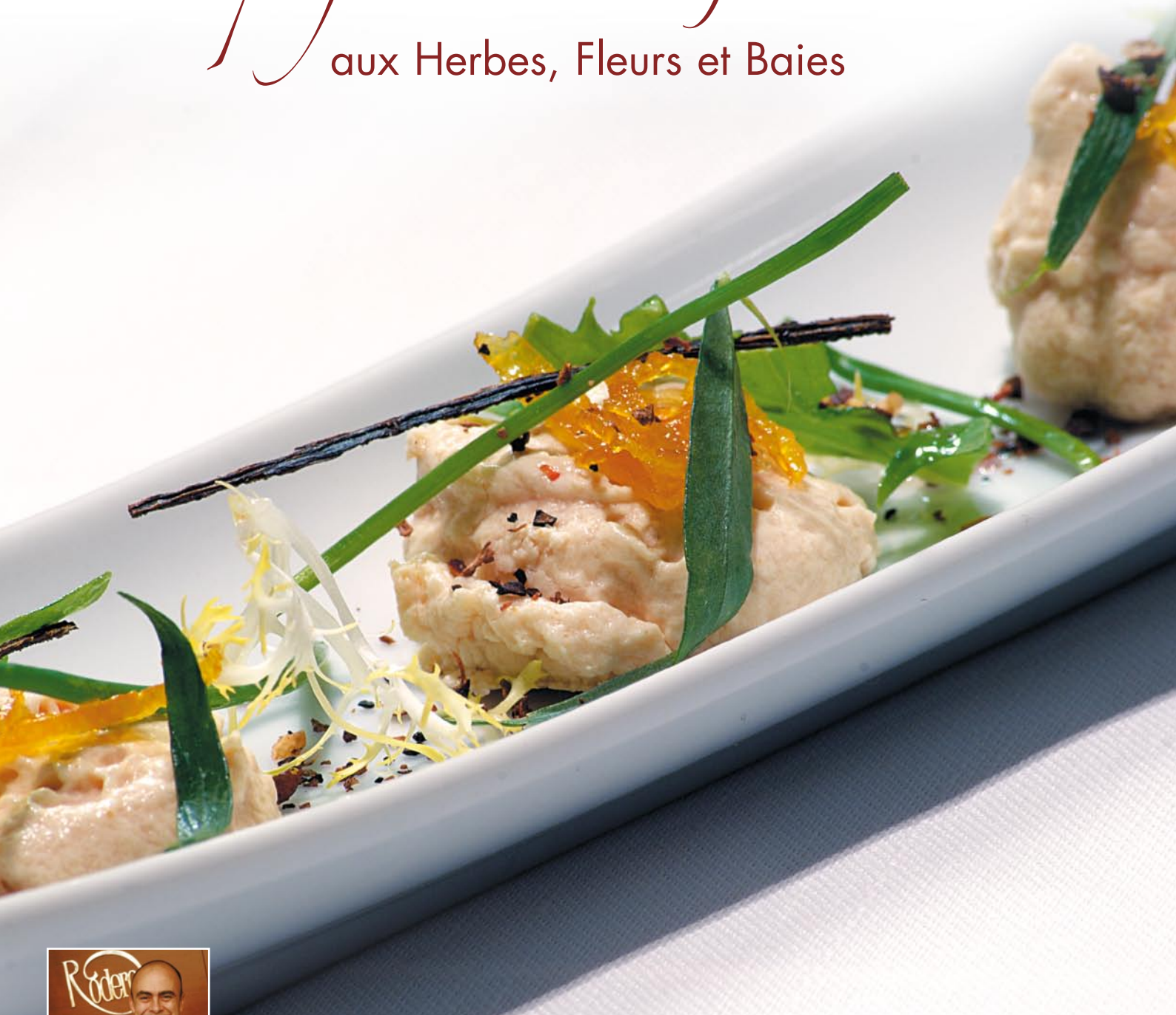




Nitro-parfait de Foie Gras de Canard

aux Herbes, Fleurs et Baies



par Koldo Rodero,
Restaurant **RODERO**
Pampelune-Espagne
★ MICHELIN

ROUGIÉ
S A R L A T



Nitro-parfait de Foie Gras de Canard aux Herbes, Fleurs et Baies

selon
Koldo Rodero

Marché pour 4 personnes :

Pour le Parfait :

500 gr de Foie Gras de canard Cru
20 cl de lait
10 cl de crème fraîche
Sel et poivre

Pour la salade :

Poivre de Sechuang
Fleurs sylvestres
Feuilles de ciboulette
Baies de genévrier
Huile d'olive vierge extra
Vinaigre balsamique de Pedro Ximenez
Fleur de Sel

Progression de la recette :

Mixer le foie gras, le lait et la crème fraîche à 50°C pendant 15 minutes.

Passer le tout et ajouter le sel et le poivre.

Introduire le tout dans un siphon avec du NO2 et pulvériser sur l'azote liquide.

Mettre de côté les copeaux restants.

Faire une salade avec le reste des ingrédients.

Intercaler la salade avec les copeaux de parfait surgelé.

Nitro-parfait von der Entenleber Mit Kräutern, Blüten und Beeren

nach
Koldo Rodero

Für 4 personen :

Für das Parfait:

500 g rohe Entenstopfleber
20 cl Milch
10 cl Crème Fraîche
Salz und Pfeffer

Für den Salat:

Sezuan-Pfeffer
Wilde Blüten
Schnittlauch
Wacholderbeere
Olivenöl extra vergine
Balsamessig von Pedro Ximenez
Fleur de Sel

Zubereitung :

Die Stopfleber, die Milch und die Crème Fraîche fünfzehn Minuten lang auf 50 °C vermengen.

Alles durchpassieren und das Salz und den Pfeffer hinzufügen.

Dann in einen Siphon mit NO2 füllen und mit dem flüssigen Stickstoff zerstäuben.

Die restlichen Späne beiseite legen.

Mit den übrigen Zutaten einen Salat zubereiten.

Den Salat mit den gefrorenen Parfaitspänen vermengen.

Duck Foie Gras Nitro-parfait with Herbs, Flowers and Peppercorns

by
Koldo Rodero



Serves 4:

For the Parfait:

500 gr raw duck foie gras
20 cl milk
10 cl fresh cream
Salt and pepper

For the salad:

Szechuan pepper
Woodland flowers
Chive
Juniper berry
Extra-virgin olive oil
Balsamic vinegar Pedro Ximenez
Fleur de sel

Preparation :

Blend the foie gras, milk and fresh cream at 50°C for 15 minutes.

Strain then add salt and pepper.

Load ingredients into a nitrous oxide dispenser with siphon and spray over a liquid nitrogen bath.

Put aside the resulting frozen sheets.

Make a salad with the remaining ingredients.

Intersperse the salad with the sheets of frozen parfait.

Nitro-parfait de Foie Gras de Pato Hierbas, Flores y Bayas

de
Koldo Rodero

Ingredientes para 4 personas:

Para el parfait:

1 foie gras de pato crudo (500g)
20 cl de leche
10 cl de nata
Sal y pimienta

Para la ensalada:

Hojas de mizuna
Pimienta de sechuang
Flores silvestres
Hojas de rucula
Bayas de enebro
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre balsámico de Pedro Ximenez
Sal Maldon

Elaboración:

Triturar en el mixer el hígado de pato, la leche y la nata a 50°C durante 15 min.

Colar y poner a punto de sal y pimienta.

Introducir en un sifón con NO2 y pulverizar sobre el nitrógeno líquido.

Reservar los copos que resulten.

Hacer una ensalada con el resto de los ingredientes.

Intercalar la ensalada con los copos de parfait helado.