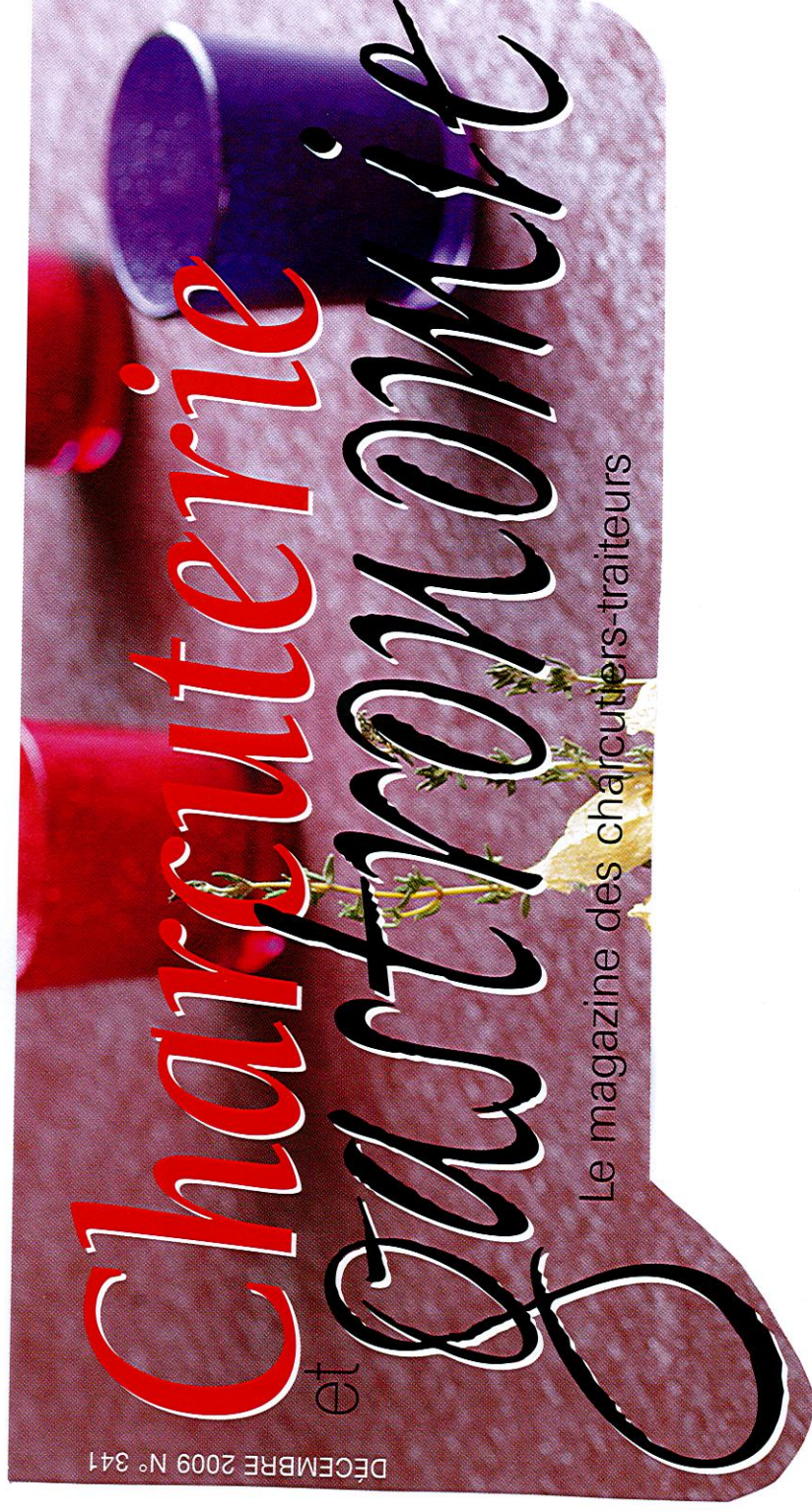


# Entremets de boudin blanc, foie gras et chutney de pommes et mangues



DECEMBRE 2009 N° 341

Le magazine des charcutiers-traiteurs



## Par Sébastien Gruel

Sébastien Gruel vient de prendre, avec son épouse, la relève de ses parents dans la boutique familiale d'Arcachon. Ils ont aussi un autre point de vente à La Teste, de l'autre côté du bassin. Assistés de quatre salariés au labo et de trois vendeuses, ils font tourner l'entreprise. Et même si la

reprise s'avère une étape un peu fastidieuse, Sébastien ne regrette pas d'avoir sauté le pas. Il rappelle tout de même que ses différentes participations au concours Chef traiteur lui ont permis de cumuler un petit capital qui a contribué à convaincre les banques tant sur le plan financier qu'en terme d'expérience.

Sébastien Gruel nous propose pour ce numéro de fêtes un produit qu'il présente à ses clients en portions individuelles. Très riche en matières nobles, cet entremets trouvera une place de choix dans les assiettes des clients qui veulent épater leurs convives.



## Ingrédients pour 6 personnes

500 g d'escalopes de foie gras Masse  
 PÂTE SABLÉE AU PARMESAN  
 250 g de farine  
 200 g de beurre en pommade  
 160 g de parmesan

BOUDIN BLANC  
 750 g de poitrine de porc  
 75 g de foie gras de canard  
 300 g de blancs d'œufs  
 800 g de lait aromatisé

CHUTNEY  
 500 g de pulpe de mangues  
 300 g de pommes golden  
 100 g de jus d'orange  
 50 g de vinaigre de cidre  
 300 g de pieds de porc en cubes  
 30 g de sucre

PARFAIT DE FOIE GRAS  
 300 g de foie gras cuit  
 175 g de crème  
 GLACAGE AU VINAIGRE BALSAMIQUE  
 100 g de vinaigre balsamique  
 500 g de gelée

## Progression

- Mélanger le beurre, la farine et le parmesan jusqu'à obtenir une boule homogène, et laisser reposer.
- Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur sur un Silpat, puis découper l'abaisse avec le cercle à entremets. Cuire au four ventilé pendant 10 min à 160 °C.
- Réaliser une pâte de boudin blanc à chaud.
- Filmer une plaque gastro et répartir la pâte de boudin en

- respectant une épaisseur de 1,5 cm, refilmer et cuire au four vapeur à 80 °C jusqu'à 70 °C à cœur.
- Découper les pommes en cubes.
- Faire une gastrique avec le sucre et le vinaigre, et cuire les pommes dedans. Déglacer avec le jus d'orange et la mangue, ajouter les pieds de porc et laisser cuire 5 min.
- Travailler le foie au robot, puis ajouter la crème.

- Découper les escalopes en fines tranches et les poêler, assaisonner et débarrasser sur du papier absorbant.
- Réduire le vinaigre jusqu'à obtenir un caramel et ajouter la gelée.
- Pour le montage, disposer dans le cercle le sablé au parmesan tiède, ajouter le boudin blanc, puis étaler une couche de chutney et laisser prendre au froid.

- Étaler une couche de parfait de foie gras à la poche et disposer le foie poêlé sans atteindre le bord du cercle, recouvrir de parfait et laisser prendre à nouveau.
- Glacer avec la gelée en veillant à ne pas faire de bulles et en laissant le cercle en Inox.
- Laisser prendre. Chauffer le cercle au chalumeau pour démouler.