

Ensalada de frutas y Foie gras de Canard mi-cuit



Ingrédients pour 4 personnes:

100 gr de pousses de Laitue (batavia et chêne).
1 pomme Granny Smith (moyenne par personne).
Foie gras mi-cuit.
1 Grenade.

Pour la vinaigrette:

Sel et poivre.
Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
300 ml de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
100 ml de Jus d'orange.
50 gr de Miel de fleurs d'oranger *Margalef*

Vous aurez également besoin de cerceaux de dressage d'environ 8 à 9 cm de diamètre (1 par personne).

Si vous n'avez pas de cerceau, vous pouvez monter ces salades dans un verre à vin ou à cocktail, votre préparation sera également très attrayante.

Préparation de la réduction de Vinaigre:

- Verser dans une casserole: le vinaigre balsamique, le jus d'orange et le miel.
- Porter à ébullition et laisser réduire à tout petit bouillon tout en remuant, la réduction doit prendre un aspect sirupeux.
- Laisser refroidir et réserver.
- Comme vous allez travailler avec un fruit qui s'oxyde très facilement, commencer par préparer l'assaisonnement, en laissant pour la fin la découpe de la pomme et les copeaux de foie, qui sont également délicats.
- Mélanger dans un bol une pincée de sel et 3-4 tours de moulin à poivre par personne.
- Ajouter l'huile d'olive et la réduction de vinaigre dans un rapport d'environ 3 pour 1 selon votre goût.

Préparation:

- Bien laver et épépiner la pomme à l'épépineur.
- A l'aide d'une mandoline, tailler-la immédiatement en disques de 1 mm seulement, ils doivent être presque transparents car vous en aurez besoin pour les adapter au moule sans se casser.
- Placer 1 cerceau dans chaque assiette pour exécuter le dressage.
- Placer en premier une couche de laitue.
- Puis quelques grains de grenade et une couche de pomme.
- Placer les tranches de pomme de sorte que certaines tranches soient partiellement sur les parois du moule, cela aidera ensuite la salade à bien se maintenir et à ne pas s'effondrer. C'est pourquoi il est important que vos tranches de pomme soient minces et qu'elles se plient sans se rompre.
- Tailler de fin copeaux de foie gras et les disposer sur les tranches de pomme.
- Recouvrir immédiatement avec une autre couche de laitue et presser légèrement. De cette manière, vous éviterez que la pomme et le foie s'oxydent.
- Répéter le montage avec plus de grenade, une autre couche de pomme et de foie gras et une couche de laitue.
- Bien presser le tout (mais sans casser les tranches de pomme, hein!).
- Arroser immédiatement avec un peu d'assaisonnement, ce qui empêchera également l'oxydation.

- Vous pouvez préparer cette salade à l'avance, à condition de la réserver montée sur les cerceaux de dressage.
- Au moment de servir, ajouter quelques gouttes de réduction de vinaigre.
- Démouler la salade en appuyant légèrement à l'aide d'une fourchette.
- Ajouter un peu de grenade sur le foie, pour donner une touche de couleur.
- Pour une présentation soignée, décorer l'assiette avec un peu de réduction de vinaigre.

Conseil:

Faire très attention avec la vinaigrette au moment de monter l'assiette, mais, une fois la salade servie, ne la laissez pas trop loin pour que chacun puisse faire l'assaisonnement à sa guise.