

MAKI DE BŒUF BLOND AQUITAINE AU FOIE GRAS CANARD IGP SUD OUEST, AIL NOIR D'AOMORI ET GELÉE DE CONCOMBRE WASABI

Ingrédients pour 4 personnes :

200g bœuf blond d'Aquitaine Label Rouge
300g foie gras canard IGP Sud-Ouest
1 concombre
1.5g Agar agar
4g gélatine
Fleurs comestibles (capucine, soucis, bourrache...)
3 gousses Ail noir
Wasabi

Réalisation :

- 1 - Peler le concombre, le passer à la centrifugeuse, récupérer le jus, en peser 280g. Peser 1.5g d'agar agar et 4 g de gélatine à tremper dans de l'eau bien froide.
- 2 - Porter à ébullition le jus avec l'agar agar, puis incorporer la gélatine égouttée. Ajouter le wasabi, saler.
- 3 - Couler sur un film alimentaire sur une épaisseur de quelques millimètres (dans un plateau allant au frigo) et mettre au frais.
- 4 - Tailler l'ail noir en petit dès. Chauffer une poêle céramique, dorer vos tranches de foie gras, les éponger sur un papier absorbant puis les tailler en dés de 5mm et ajouter ail noir, assaisonner.
- 5 – Pour réaliser les makis, déposer une tranche fine de bœuf Blond d'Aquitaine sur votre planche, la garnir des dès de foie gras poêlés ainsi que des morceaux d'ail noir, les enrouler dans un papier film et réserver au frais. Les tailler avec le film pour plus de maintien et retirer le ensuite.
- 6 - Servez sur un socle de gelée détaillée au couteau ou à l'aide d'un emporte-pièce.

Vin du Sud-Ouest conseillé : Côtes de Gascogne blanc IGP

Recette créée par IZAC Emilie

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de Tourisme d'Occitanie de Toulouse

