



Idée recette de François ADAMSKI

Foie gras de canard,
fondant à la pêche de vigne

Fondant of duck foie gras
with vine peaches

SICOLY
le Respect du Fruit



Idée recette de François ADAMSKI 
Bocuse d'Or 2001, Meilleur Ouvrier de France 2007,
membre de la Bocuse d'Or Winners Academy

Foie gras de canard, fondant à la pêche de vigne

Français

Ingrédients pour 4 personnes

200 g **purée de pêche de vigne SICOLY®**
15 g maïzena
400 g foie gras frais de canard
Sel
Poivre du moulin

Procédé : 45 min

Faire chauffer la **purée de pêche de vigne SICOLY®**, et lier avec la féculé.

Mettre au réfrigérateur.

Couper le foie gras de canard en cubes, assaisonner en sel et poivre.

Mélanger le foie gras et la purée liée (en conserver une partie pour napper la terrine).

Mettre dans un moule en inox ou en terrine, filmer et cuire au four vapeur à 70°C durant 15 min.

Si l'on ne dispose que d'un four sec, mettre en terrine au bain-marie à 110°C durant environ 30 min.

Placer dans de l'eau glacée en sortie de cuisson, et laisser refroidir au moins une nuit.

Retirer le film, napper avec un peu de purée de pêche.
Trancher à l'aide d'un couteau chaud.

A déguster à température ambiante en l'accompagnant d'une tranche de brioche légèrement toastée.

Fondant of duck foie gras with vine peaches

Anglais

Ingredients for 4 portions

200 g **SICOLY® vine peach puree**
15 g cornflour
400 g fresh duck foie gras
Salt
Freshly ground pepper

Method: 45 min

Heat the **SICOLY® vine peach puree** and thicken with the cornflour.

Chill.

Cut the duck foie gras into cubes, season with salt and pepper.

Mix the foie gras with the thickened puree (keep some to garnish the terrine).

Put in a stainless steel mould or a terrine, cover with cling film and cook in a steam oven at 70°C for fifteen minutes.

If a steam oven is not available then place the terrine in a water bath in a normal oven at 110°C for about thirty minutes.

Place in iced water as soon as it comes out of the oven and chill overnight.

Remove the cling film, coat with a little of the peach puree.
Cut using a knife dipped in hot water.

Serve at room temperature accompanied by a slice of lightly toasted brioche.