

Le Bâtard-Montrachet Grand Cru, Servi sur la terrine de foie gras aux coings épicés

Plat servi lors d'un dîner aux Caves Saint-Nicolas en décembre 2013



INGRÉDIENTS

1 lobe de foie gras de canard d'environ 500-600 gr préalablement déveiné
1 coing - 750 ml d'eau - 100 g + 30 g de sucre - 15 cl de Porto rouge
1 gousse de vanille - 1 bâton de cannelle - 2 capsules de cardamome
verte - sel - poivre noir du moulin

6-8 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

A préparer si possible 3 à 4 jours à l'avance pour permettre
aux arômes de parfaitement se développer

- 1 Eplucher le coing et le couper en tranches d'1/2 cm. Faire bouillir 750 ml d'eau avec 100 g de sucre. Y plonger les tranches de coing, couvrir et faire cuire à feu moyen pendant 20 minutes.
- 2 Pendant ce temps, préparer le sirop aux épices : dans une casserole, déposer le Porto, 30 gr de sucre, le bâton de cannelle, la gousse de vanille fendue et les graines retirées des capsules de cardamome. Porter à ébullition pour faire fondre le sucre, puis retirer du feu.
- 3 Une fois que les tranches de coing sont cuites, les égoutter puis les déposer dans le sirop aux épices. Faire réduire pendant 10 minutes à feu moyen. Laisser refroidir dans le sirop si possible une nuit.
- 4 Le lendemain : tapiser une terrine d'environ 16 cm de film étirable.
- 5 Egoutter les tranches de coing en conservant le sirop aux épices.
- 6 Couper le foie gras en tranches d'1,5 cm d'épaisseur, assaisonner de sel et de poivre.
- 7 Saisir les tranches dans une poêle préalablement chauffée à blanc. Compter environ 1 minute de cuisson à feu moyen par face.
- 8 Egoutter les tranches de foie gras sur du papier absorbant.
- 9 Déposer la moitié du foie au fond de la terrine, recouvrir des tranches de coing puis du reste du foie.
- 10 Mettre la terrine sous presse (avec une planchette et des boîtes de conserve par exemple) au réfrigérateur pendant au moins 12 heures puis garder au frais si possible pendant 2-3 jours
- 11 Au moment de servir, démouler la terrine et couper des tranches d'environ 2 cm d'épaisseur.
- 12 Dresser sur des assiettes, décorer d'un filet de sirop aux épices et accompagner de pain de campagne.



BÂTARD-MONTRACHET Grand Cru

Ce très grand vin, à la robe or pâle aux reflets dorés, offre une complexité inouïe dès sa jeunesse. Son bouquet délivre des notes à dominante florale associées à des accents grillés et épicés, évoluant vers les fruits confits après quelques années de garde. Puissant, ample et subtilement parfumé en bouche, sa finale est d'une longueur remarquable.

Servir à 12°C.