

Les Touristes
Restaurant


MORAND
— 1889 —
DISTILLATEUR À MARTIGNY



FOIE GRAS DES LANDES EN TERRINE · NOTES À LA DOUCE DE® COING

LE FOIE GRAS DES LANDES EN TERRINE · NOTES À LA DOUCE DE® COING ET TUILES DE PAIN D'ÉPICES

FOIE GRAS

1 lobe de foie gras des Landes de 400 g
6 g de sel
1 g de sucre
1 g de poivre
10 cl de douce de® coing

CHUTNEY DE COING

2 pièces de coing bien mûres
80 g de sucre
5 cl de jus de citron
10 g de douce de® coing

PAIN D'ÉPICES

350 g d'eau
5 g d'épices à pain d'épices
250 g de miel
1 g de sel
30 g rhum brun
1 zeste d'orange râpée
12 g de bicarbonate
500 g de farine blanche
250 g de sucre
10 g de poudre à lever
3 g de cannelle moulue



Mathieu Biolaz et Nelson Bonvin

FOIE GRAS

Déveiner le lobe de foie gras, assaisonner de toutes parts, ajouter la douce de® coing et laisser mariner une nuit au réfrigérateur. Mouler en terrine et cuire 30 min à 85°C au four vapeur. Laisser reposer 24h au réfrigérateur. Démouler et tailler des bouchons à l'aide d'un emporte-pièce.

CHUTNEY DE COING

Eplucher le coing, le tailler en brunoise et réserver dans de l'eau citronnée. Faire un caramel blond, déglacer au jus de citron et ajouter la brunoise de coing. Ajouter la douce de® coing et cuire à couvert durant 10 min. Laisser reposer.

PAIN D'ÉPICES

Porter à ébullition l'eau, le miel, le rhum ainsi que les épices et les zestes. Laisser infuser. Passer au chinois étamine. Mélanger la farine et la poudre à lever, puis y incorporer l'infusion. Cuire la masse dans un moule à cake préalablement fariné, durant 2h30 à 120°C. Contrôler la cuisson à l'aide d'une aiguille.