

# Mon pot au feu de casting

Quand l'année dernière je me suis inscrite à Masterchef, j'ai longtemps cherché une recette... J'ai eu envie de marier le plat familial terroir et la gourmandise d'un foie gras. C'est avec ce plat que j'avais passé les sélections, même si je n'ai pas pu aller plus loin pour des raisons pro. Voici donc mon pot au feu au foie gras et gnocchis maison.

**Pour 4 personnes** : 8 petites carottes – 8 petits navets violets – 1 lobe de foie gras de canard cru – 8 petits oignons – 2 gros blancs de poireau – 1 bouquet garni – sel/poivre – 4 branches de thym frais.

**Pour les gnocchis** : 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine – 1 œuf – 50g de parmesan râpé. (il y en aura forcément de trop, mais vous pourrez les congeler pour les utiliser plus tard).

Commencez par préparer les gnocchis :

Faites cuire vos pommes de terre épluchées pendant 25min dans un grand volume d'eau salée. Égouttez. Passez vos pommes de terre au four à 210° pendant 20min pour retirer leur humidité. Pressez-les en purée encore chaude.

Sur votre plan de travail (ou dans un robot pâtissier avec la feuille) faites un puits avec les 2/3 de votre farine. Ajoutez la purée, le parmesan et l'œuf. Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains (ou au rebords de votre robot). Divisez le pâton en trois, et faites des boudins d'environ 2cm de diamètre. Coupez ensuite vos boudins de la largeur d'une fourchette. Lorsque vous avez détaillé toute votre pâte, roulez chaque gnocchi sur le dos de votre fourchette pour les marqués. Réservez-en 32 pièces sur une plaque farinée. Faites cuire le reste et congelez-le.

**Préparez ensuite le pot-au-feu**

Épluchez tous vos légumes délicatement pour leur donner un aspect arrondi. Lavez vos poireaux. Coupez-les en biseau. Réservez.

Coupez votre foie gras en 4 morceaux de même taille. Réservez.

Dans votre cocotte, faites chauffer un peu d'huile et faites revenir vos légumes (sans trop les colorer) quelques minutes. Couvrez avec de l'eau et ajoutez le sel et le bouquet garni. Laissez cuire à bouillons moyens pendant au moins 40min-1h. Vérifiez à l'aide la pointe d'un couteau que vos légumes sont fondants. Ajoutez alors le foie gras et les gnocchis. Augmentez légèrement le feu. Quand les gnocchis remontent à la surface, c'est prêt à servir. Rectifiez l'assaisonnement si besoin au dernier moment sur une assiette dressée.

---

## **Terre-Mer à l'estragon et à la mangue**

A Noël, il y a ceux qui préfèrent le poisson ou ceux qui préfèrent le foie gras. J'avais envie de faire plaisir aux 2 cette année. Rien de tel qu'un terre-mer pour les réconcilier. Pour apporter du pesp à l'assiette estragon et mangue sont eux aussi de la partie !

Pour 4 personnes : 4 tranches de foie gras cru – 4 belles saint jacques avec le corail – 4CS de chutney de mangue – 20cl de crème liquide entière – 2CS d'estragon ciselé – 1 belle noix de beurre – 1CS d'huile d'olive

La veille : Dans une casserole faites chauffer la crème avec l'estragon sans faire bouillir et laissez infuser jusqu'à ce que le mélange soit froid. Filtrez et placez dans un siphon au

froid. le lendemain ajoutez le gaz et placez au froid au moins 2h tête en bas.

Tout se joue au moment de servir parce qu'il y a très peu de cuisson finalement. Donc sur une assiette disposez les saint jacques.

Sortez le foie gras et coupez-les en tranche. Placez-le sur une assiette au froid jusqu'à la cuisson.

Préparez vos assiettes de présentation : 1CS de chutney et de l'autre côté, une pression pour avoir une belle spirale de crème montée à l'estragon/

Dans une poêle faites fondre le beurre avec l'huile. Faites chauffer en même temps une poêle à sec (feu doux).

Placez les saint jacques sur le beurre fondu 1min de chaque côté pour avoir une belle couleur.

Placez les tranches de foie gras dans la poêle à sec 1min aussi de chaque côté à feu moyen (attention à ce qu'il ne fonde pas trop). Attention aux éclaboussures.

Placez sur chaque assiettes : la saint jacques à côté de la crème d'estragon. Le foie gras poêlé à côté du chutney. A servir de suite. Cela n'attend pas !