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 chauffez 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 !