

# Macaronis farcis, truffe, foie gras et artichauts

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour les pâtes farcies:**

48 pâtes style pene, 1 blanc de volaille, 1 œuf, 80g de crème, 20g de truffe, sel, poivre

**Pour le foie gras:**

6 petites escalopes de foie gras, assaisonnement

**Pour la purée d'artichaut :**

3 fonds d'artichauts surgelés, 1 oignon, 30g de lard de Colonata, 1 trait de Martini blanc, assaisonnement, huile d'olive, 1dl de fond blanc de volaille

**Pour les artichauts :**

3 artichauts gros, sel, Martini blanc, 2dl de fond blanc de volaille, huile d'olive

**Pour la sauce :**

1 truffe de 20g, 2 cuillères à soupe de fond de veau lié déshydraté, 1 verre de porto, 3dl d'eau, 30g de beurre, poivre noir

**Finition :**

1 truffe de 80g

---

**Les pâtes :**

Mixer le blanc de poulet avec une pincée de sel. Ajouter l'œuf et la crème, la truffe et mixer pour obtenir une farce brillante.

Cuire les pâtes à l'eau salée et les rafraichir. Les farcir à l'aide d'une poche à douille et les cuire 3mn à la vapeur.

**Le foie gras :**

Poêler les escalopes pour leur donner une belle couleur dorée sur chaque face. Couper chaque escalope en 4 morceaux. Réserver.

**La sauce :**

Délayer le fond de veau dans 30cl d'eau et porter à ébullition. Ajouter le porto et laisser épaissir 15 mn à tous petits bouillons en remuant. Au dernier moment, saler, poivrer et ajouter le beurre en petits morceaux et la truffe hachée tout en fouettant pour émulsionner la sauce.

**La purée d'artichaut :**

Couper les fonds d'artichauts, le lard, l'oignon en petits dés. Les faire suer dans une cuillère d'huile d'olive. Mouiller avec le Martini et le fond blanc. Assaisonner. Cuire 10mn et mixer finement pour obtenir une purée bien souple et lisse

**Les artichauts :**

Tourner les fonds d'artichaut et retirer le foin. Couper chaque cœur d'artichaut en 8 quartiers. Les cuire avec le Martini, le fond blanc, un trait d'huile d'olive et l'assaisonnement jusqu'à évaporation de tout le liquide de cuisson.

**Dressage :**

Réchauffer tous les ingrédients. Répartir la purée d'artichaut au fond de 6 assiettes creuses. Ranger dessus les pâtes en rosace. Poser les quartiers d'artichauts et de foie gras harmonieusement. Napper de sauce et râper la truffe généreusement dessus.

## Le foie gras est un plat simple si l'on maîtrise les 4 étapes suivantes :

### Le dénervage :

C'est un savoir faire que l'on améliore au fil des kilogrammes de foies gras dénervés. Mais rassurer vous, un mauvais dénervage n'empêchera jamais de cuisiner un bon foie gras. On trouve aujourd'hui des foies gras dénervés à la vente qui bien sûr facilite cette étape.

### Le dégorgeage :

Sert à retirer le sang des petits vaisseaux qui n'ont pas été retiré au dénervage, et qui risquent d'apparaître à la coupe. De 6 à 24h dans de l'eau propre, des glaçons et une cuillère de gros sel.

### L'assaisonnement :

12g de sel, 2g de poivre, 5g de sucre par KG plus ce que l'on veut comme parfum / alcool, poivre de Séchuan, noix, figues...

### La cuisson :

La température de cuisson du foie gras est de 57°. Après leur protéines sont détériorées et le gras fond : le foie gras devient alors sec.

La technique la plus simple est la cuisson au torchon car c'est plus simple de maîtriser la t° d'un liquide que celle d'un four. Il suffit de porter et maintenir la t° à 57° pendant 25 à 35mn en contrôlant avec un thermomètre. jusqu'à ce que la t° à cœur soit de 57°.

---

### Pour environ 10 personnes :

Acheter 2 lobes de foie gras frais

Les dénervés. Les laisser 6 heures dans un récipient rempli d'eau, de glaçon et d'une cuillère de gros sel.

Egoutter les foies. Bien les sécher. Assaisonner avec 12g de sel, 2g de poivre, 5g de sucre pour 1kg.

On peut également ajouter un alcool ou une épice suivant le parfum que l'on désire donner à sa recette (porto, madère, armagnac, cognac, alcool de poire....) 50g par kg suffisent.

Laisser mariner 4h.

Placer les foies gras dans une feuille de papier film en lui donnant la forme d'un cylindre. Le rouler dans plusieurs couches de papier film en lui donnant une forme bien régulière.

Attacher avec de la ficelle les extrémités. Faire avec la pointe d'un couteau plein de petits trous dans le papier.

Rouler à nouveau le foie dans plusieurs couches de papier film. Attacher les extrémités puis ficeler le rôti de foie gras pour lui garder sa forme.

Le gras pendant la cuisson passera par les trous du papier film et en refroidissant se trouvera emprisonné entre 2 couches de papier.

Cuire 35mn le foie gras dans une cocotte remplie d'eau à 57°. Il est très important de rester pendant toute la cuisson entre 57 et 60°. Au-dessus le foie perdra trop de gras et deviendra plus sec. Au-dessous il ne cuira pas.

Rafrâchir le foie sans le toucher en remplaçant l'eau chaude par de l'eau froide et des glaçons.

Laisser 6h le foie gras dans la cocotte avec l'eau au frigo. Le sortir ensuite. Bien sécher le papier et attendre 24h avant de le servir.

Si on ne touche pas au papier et que l'on garde le bloc bien étanche, on pourra garder le foie gras sans problème 1 semaine.