

TEXTURAS

Albert y Ferran Adrià

Texturas **Crumiel**

Caraméliser une terrine de foie gras



Pour la terrine de foie gras :

- 1 lobe de foie gras
- q.s. de lait
- q.s. d'eau avec des glaçons

- 1 Mettre le lobe de foie gras dans du lait tiède (à environ 40°C) pendant 40 min. Le sortir du lait et le refroidir dans l'eau glacée.
- 2 Introduire le foie gras dans un sachet de cuisson à vide à placer dans le bain-marie Roner pendant 4 min à 54 °C.
- 3 Refroidir à nouveau dans de l'eau glacée et, avec les mains, redonner sa forme originale au foie gras.
- 4 Au moment de servir, saler et poivrer, puis recouvrir de Crumiel, terminer avec un peu de zeste de citron vert râpé.

Autres :

- 1 sachet de cuisson à vide
- 1 appareil à faire le vide
- 1 bain-marie Roner
- q.s. de Crumiel
- sel Falsalt
- poivre noir
- 1 citron vert
- 1 râpe Micro Plane

