

FEGATO GRASSO D'OCA NATURALE AL CIOCCOLATO AFFUMICATO E CONFETTURA DI LIMONE ALLA FAVA TONKA

Ingredienti:

- 2	n.	fegato d'oca ca. 1200 g
- 14	g	sale fino
- 4	g	sale nitrito
-	q.b.	pepe nero
- 30	g	cioccolato affumicato e grattugiato
- 12		limoni (280 g succo e filetti)
- 200	g	zucchero
- 100	g	acqua
- 4		fave Tonka
- 1	rametto	timo
- 100	g	grasso d'oca
-	q.b.	cioccolato affumicato grattugiato
- 200	g	magic sugar
- 4	g	fava Tonka frullata
- 100	ml	creme de cassis
- 100	ml	vino rosso



Preparazione:

- aprire il fegato e togliere il sangue e i nervi
- aggiungere spezie e cioccolato e chiudere il fegato
- arrotolare in un torcione e chiudere con lo spago
- lasciare riposare per 12 ore in frigorifero
- togliere il torcione e passare il fegato nel grasso sciolto
- chiudere in carta alluminio e conservare in frigorifero
-
- filettare i limoni e passare il succo
- preparare con succo, acqua, timo, fava Tonka e zucchero uno sciroppo
- prima che il succo comincia a caramellizzare aggiungere i filetti e finire la cottura
- togliere fava Tonka e timo lasciare raffreddare
-
- mischiare magic sugar e fava Tonka e mettere sul siltpat
- cucinare al forno a stendere con carta per forno a matterello
-
- lasciare ridurre porto bianco e pennellare le fette di foie gras
- lasciare ridurre creme de cassis e vino rosso e usarla come salsa
-
- tagliare il cuore di sedano e con un pelapatate le strisce di sedano bianco
- mettere il sedano in acqua fredda
- condire l'insalata di sedano con dressing al limone, sale e cerfoglio
-
- servire vicino al piatto una fetta di pan brioche