



## Millefeuille de Foie gras au Lillet Blanc, Gel de Lillet, Pain d'Épices & Chutney Mangue-Ananas

### Chutney :

- 560 g de fruits
- 100 g de vinaigre de cidre
- 60 g de sucre

Faire réduire de moitié le vinaigre et le sucre.  
Plonger les fruits préalablement taillés en dés.  
Laisser compoter 20 min.  
Réserver au frais.

### Gel de Lillet blanc :

- 500 ml de Lillet Blanc
- 10 g d'Agar agar

Faire bouillir le Lillet et incorporer l'Agar. Laisser bouillir 20 secondes.  
Réserver au frais afin de faire prendre.  
Mixer par la suite jusqu'à obtention d'un gel épais mais lisse.

### Foie Gras :

- 1 kg de Foie Gras
- 13 g de sel
- 5 g de poivre
- 5 cl de Lillet Blanc

Deveiner le foie gras. L'assaisonner avec le sel et poivre mais également le lillet dans une plaque à débarrasser. Laisser macérer 12 heures.

Cuire à 100°C en sec pendant environ 10 minutes. Il faut que l'intérieur du lobe soit tiède.

Egoutter les lobes (conserver la graisse pour une autre utilisation).

Monter une terrine et la réserver au frais.

24 h après, tailler des tranches et les mettre à plat sur une plaque. Recouvrir de gel de Lillet chaud qui figera au contact du foie gras froid. Recommencer 2 fois l'opération afin d'avoir 2 couches de foie gras et de Lillet, avec un joli nappage transparent sur le dessus.



### Dressage

Tailler votre tranche en diagonale, disposer en une à plat et l'autre droite dans l'assiette. Ajouter du pain d'épices, quelques points de gel de Lillet et une petite quenelle de chutney qu'on pourra faire tenir avec une pincée de poudre de pain d'épices.