



**MOELLEUX DE VOLAILLE FOIE GRAS AUX EPICES CERISES A L'AIGRE DOUX
D'APRES MICHEL ROTH**



300g de suprêmes de volaille fermière ou bio, 160g de foie de canard cru, 50g de vin jaune, 50g de porto blanc, QS de sel, 4 épices et poivre, 150g d'eau minérale, 50g de vinaigre balsamique, 10grains de poivre de la Jamaïque, 1 bâton de camelle, 1/2 badiane, 5 graines de maniguette, 12 cerises bien fermes dénoyautées, 50g de foie gras cuit, 100g de radis vert, 50g de radis rouge, ciboulette, huile d'olive, sel, poivre, quelques grains de groseille pour la décoration

La veille : Mariner le foie cru avec vin porto et assaisonnement. Faire bouillir l'eau minérale avec le vinaigre et les épices. Verser le tout sur les cerises dénoyautées, laisser refroidir et mariner 24 heures. Égoutter et sécher les cerises les farcir avec le foie gras. Réduire la moitié de la marinade à consistance sirupeuse. Ajouter 1gr d'agar agar au reste de la marinade, faire bouillir 1 minute et couler dans un petit plat. Laisser prendre au réfrigérateur.

La préparation : Émincer ou aplatir très finement les blancs de volaille, les disposer régulièrement sur du film alimentaire, les assaisonner. Poser le foie gras au 2/3 inférieur, rouler en boudin serré. Il faut faire 2 boudins. Michel Roth conseille de les cuire 25mn dans de l'eau à 70°. On peut aussi les cuire 12mn à la vapeur. Refroidir, retirer le film, glacer à la gelée périgourdine ou avec un peu de marinade réduite. Détailler chaque ballotin en tronçons biseautés. Émincer en fines lamelles au rasoir à légumes ou à la mandoline le radis vert ou à défaut de la courgette. Détailler le radis rouge et la ciboulette en bâtonnets, assaisonner le tout avec huile d'olive sel et poivre.

Le dressage : Étaler les lamelles de radis vert - ou autre- au fond de l'assiette, dresser 3 tronçons de moelleux de volaille, les cerises marinées les bâtonnets de radis rouge et ciboulette. Verser la réduction de cerises décorer avec des grains de groseille et de la ciboulette.