

Velouté de topinambours au goût de jambon

RECETTE POUR 8 PERSONNES

Pour le bouillon de jambon

2 carottes
1 gros oignon
1 poireau
1 os de jambon ou 400 g de parures de jambon
1 branche de persil
1 branche de thym
1 branche de céleri
1 gousse d'ail
30 g de graisse de canard

Pour le velouté de topinambours

1,5 kg de topinambours
½ l de crème liquide
15 cl de crème montée
Sel
Piment d'Espelette

Pour la garniture

4 larges tranches de pain de campagne
30 g de graisse de canard
8 fines tranches de jambon
« Noir de Bigorre »

Préparez tout d'abord le bouillon. Pelez les carottes et l'oignon. Taillez-les en gros morceaux. Nettoyez le poireau, émincez le blanc et enfermez les herbes et la branche de céleri dans le vert pour confectionner un bouquet garni. Dans un grand sautoir, faites revenir carottes, oignon et blanc de poireau, sans les colorer, avec un peu de graisse de canard. Versez alors 1,5 litre d'eau, ajoutez l'os de jambon ou les parures, le bouquet garni et la gousse d'ail pelée et laissez cuire à frémissement pendant 2 heures. En fin de cuisson, filtrez.

Pelez les topinambours.

Portez 1 litre de bouillon de jambon à ébullition. Ajoutez alors les topinambours et laissez cuire sur feu doux pendant 25 minutes.

Une fois les topinambours cuits, déposez-les dans la cuve d'un mixeur avec la crème liquide. Mixez et ajoutez la quantité de bouillon de jambon suffisante pour obtenir un velouté onctueux.

Au moment de servir, badigeonnez un des côtés des tranches de pain de campagne de graisse de canard. Passez sous le grill. Puis détaillez chaque tranche en quatre et déposez sur chaque morceau une demi-tranche de jambon.

Portez le velouté de topinambours à ébullition, ajoutez la crème montée, émulsionnez et rectifiez l'assaisonnement en sel et piment d'Espelette. Versez dans une carafe et servez aussitôt, accompagné des tartines au jambon.



Blackballs de foie gras de canard des Landes, comme les billes du chapelet *de frère Christophe*

Une quinzaine de jours avant la dégustation des *blackballs*, cuisinez le foie gras. Sortez-le du réfrigérateur 1 heure avant sa préparation pour qu'il revienne à température ambiante. Puis détachez légèrement les deux lobes sans les séparer et retirez délicatement la veine principale à l'aide d'un petit couteau d'office. Assaisonnez alors les lobes en respectant la pesée de 12 grammes de sel et 6 grammes de poivre par kilo de foie gras. Enveloppez-les dans du papier alimentaire et laissez mariner pendant 24 heures au réfrigérateur.

Le lendemain, retirez le foie gras du réfrigérateur 1 heure avant de le cuisiner.

Pendant ce temps, versez la graisse de canard dans un large sautoir et portez-la à 80 °C. Maintenez cette température tout au long de la cuisson du foie gras en surveillant avec un thermomètre à sucre : la graisse ne doit jamais bouillir. Plongez le lobe de foie gras dans cette graisse pendant 20 minutes environ en veillant à ce qu'il soit totalement immergé. Prenez soin auparavant d'installer une grille ou une assiette posée à l'envers au fond du sautoir, de manière à ce que le foie ne soit jamais en contact direct avec le fond du récipient. Au bout de 10 minutes, retournez le foie gras et laissez cuire 10 minutes encore. Testez la cuisson du foie gras en enfonçant le doigt entre les deux lobes. Le foie gras est cuit si sa chair est souple et ne résiste pas sous le doigt quand vous l'enfoncez. Retirez délicatement le foie à l'aide d'une large araignée et déposez-le sur une grille posée sur une assiette, pour qu'il rende la graisse. Une fois qu'il est tiède, roulez-le dans du film alimentaire. Posez-le alors dans une terrine et recouvrez-le entièrement de sa graisse de cuisson. Conservez au réfrigérateur.

Le jour de la dégustation, préparez d'abord la panure. Versez la chapelure et 20 grammes de truffe noire dans la cuve d'un mixeur. Mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène et fin. Réservez au réfrigérateur.

Retirez le foie gras de la terrine, puis du film alimentaire. Déposez-le dans la cuve du mixeur. Mixez pour obtenir une purée, puis ajoutez le restant de truffe noire hachée. Mixez à nouveau légèrement. Versez alors cette purée dans une poche à douille et coulez-la dans un moule en silicone pour petits-fours en forme de demi-sphères de 2 centimètres de diamètre. Lissez et laissez prendre au réfrigérateur.

Une fois la purée de foie gras prise, assemblez deux demi-sphères ensemble pour réaliser une boule parfaite. Étalez la chapelure de truffe noire dans un plat et roulez-y les boules. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation.

Servez accompagnés de tranches de pain de campagne grillées.

De la même manière, les boules de foie gras peuvent être roulées dans une chapelure de pain d'épices ou dans un mélange de fruits secs torréfiés et hachés.

RECETTE POUR 8 PERSONNES

1 foie gras de canard des Landes
de 700 g environ
70 g de truffe noire du Périgord
en morceaux
70 g de chapelure
2 kg de graisse de canard
Pain de campagne
Sel
Poivre blanc

