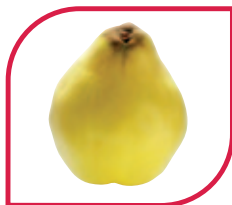


Idée recette de Jean-Jacques BORNE

"Chapi Chapi", foie gras aux épices,
biscuit chocolat, compote de coing,
framboise

"Chapi Chapi", spiced foie gras,
chocolat cake, quince compote,
raspberry



Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
 Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

"Chapi Chapo", foie gras aux épices,
 biscuit chocolat, compote de coing,
 framboise

Français

50 pièces environ

Biscuit chocolat moelleux

130 g couverture 70% noire 100 g jaunes d'œufs
 100 g beurre 160 g blancs d'œufs
 30 g poudre de cacao 120 g sucre semoule

Procédé :

Mettre au bain-marie la couverture et le beurre. Ajouter la poudre de cacao.

Faire monter les blancs avec le sucre. Incorporer les jaunes.

Mélanger délicatement les deux mélanges.

Garnir les moules silicones et cuire à 200°C, 10 à 15 minutes.

Dômes foie gras

600 g foie gras frais 3 g baie rose moulue
 8 g sel fin

Procédé :

Faire des tranches épaisses de foie gras. Le deveiner sans trop l'abimer.

Les mettre au froid avant de les poêler. Les saisir dans une poêle très chaude et assaisonner.

Garnir des moules silicones et mettre au froid.

Cônes de compote de coing

250 g purée de coing SICOLY® 30 g sucre semoule
 50 g vin blanc moelleux 12 g pectine NH

Procédé :

Faire bouillir la purée de coing SICOLY® avec le vin blanc.

Ajouter la pectine et le sucre. Faire bouillir 2 minutes. Vider dans les moules en forme de cônes et mettre au froid.

Glaçage framboise

250 g purée framboise SICOLY® 8 g pectine NH
 250 g eau 140 g sucre
 125 g glucose sirop

Procédé :

Faire bouillir dans une casserole la purée framboise SICOLY®, l'eau et le glucose.

Ajouter ensuite le sucre mélangé à la pectine, refaire bouillir 2 minutes.

Faire refroidir.

Finition :

Piquer sur des brochettes à sucette : un biscuit chocolat, un dôme foie gras et un cône préalablement glacé avec le glaçage framboise.

Décorer avec pistils de bleuet et fleur de sel Maldon®.

"Chapi Chapo", spiced foie gras,
 chocolate cake, quince compote,
 raspberry

Anglais

50 cakes, approximately

Smooth chocolate cake

130 g 70% dark couverture chocolate 100 g egg yolks
 100 g butter 160 g egg whites
 30 g cocoa powder 120 g caster sugar

Method:

Melt the couverture and the butter together over a water bath. Add the cocoa powder.

Whip the egg whites with the sugar. Incorporate the egg yolks.

Delicately combine both preparations.

Pour into the silicon molds and cook for 10-15 minutes at 200°C.

Foie gras domes

600 g foie gras lobes 8 g fine salt
 3 g powdered pink peppercorns

Method:

Slice the foie gras thickly. Remove the veins, trying not to damage the lobes.

Chill them before searing. Sear them in a very hot frying pan and season.

Place into silicon molds and freeze.

Quince compote cones

250 g SICOLY® quince purée 30 g caster sugar
 50 g dessert wine 12 g pectin NH

Method:

Bring the SICOLY® quince purée to the boil with the sweet white wine. Add the pectin mixed with the sugar. Boil for 2 minutes. Pour into the cone molds and freeze.

Raspberry glaze

250 g SICOLY® raspberry purée 8 g pectin NH
 250 g water 140 g sugar
 125 g glucose syrup

Method:

In a saucepan, bring the SICOLY® raspberry purée, the water and the glucose syrup to a boil.

Whisk the sugar and the pectin together, and boil for 2 minutes.

Leave to cool.

To finish:

Spike onto a lollipop stick: a chocolate cake, a foie gras dome and a cone (already glazed with the raspberry glaze).

Decorate with cornflower stamens and Maldon® salt.