



***Lobes de foie gras contisé de magret fumé, jus de canard au café,
L'escalope laquée aux agrumes
Laitue fondante, farcie d'une douceur de topinambour***



7 Novembre 2011 – Institut Paul Bocuse à Ecully

Sous la présidence d'Anne-Sophie PIC
3 étoiles à Valence et 2 à Lausanne

David ALESSANDRIA

Château des Comtes de Challes à Challes-les-Eaux (73)

Bon d'économat :

Légumerie : 100 gr de carotte – 1 oignons – 2 échalotes – 4 petites laitues – 600 gr de topinambour – 200 gr de champignons (cèpes de préférence) – 1 pomme golden – 1 pomelos – 1 orange – 2 citron jaune – 1 citron vert.

100 gr de beurre – 1 litre de lait – 50 gr de pain mie tranchée – 2 lobe de foie gras – 100 gr de magret de canard tranchée – 500 gr de cou de canard – 1 kg ailerons volaille – 4 cuisse de cannette – 120 gr de farine – 20 gr de café en poudre – 30 gr de cassonade – 100 gr de miel – 50 gr de soja – pm sirop d'érable – 75 cl vin blanc – pm sel de Guérande – pm café vert pour fumage – 50 gr de noisette – pm gros sel pour mariner le foie gras – pm aromates (thym, laurier).

Déroulement de la recette :

Lobe foie gras :

Mettre le lobe a mariné dans un sel de café pendant 1 heure. Marquer le lobe en cuisson. Contiser le lobe de magret fumé. Cuire le lobe sous vide. Confire des cuisses de cannettes, braisées a brun, puis effilochées.

Réaliser un jus de canard au café. Réaliser un crumble au café.

Escalopes de foie gra'agrumes :

Tailler des escalopes de 80 gr. Mariner dans un sel d'agrumes pendant 45 minutes.

Réaliser une laque soja agrumes. Réaliser un chutney pomme pamplemousse.
Au moment poêler les escalopes puis glacer avec la laque d'agrumes.
Disposer le chutney dessus et quelques petits croutons.

Garniture :

Réaliser un fond blanc (mouillement laitues et jus de canard). Blanchir fortement 4 laitues. Réaliser une pulpe de topinambour. Réaliser une duxelle de champignon et la lié avec la pulpe de topinambour. Monter les laitues garnies de cette pulpe.
Etuver et glacer les laitues, dès que besoin.

Dressage :

Au moment fumer le lobe avec un café vert juste torréfié.
Tailler le lobe de foie gras en 8, dresser avec l'effiloché de cuisses et le crumble, disposer harmonieusement l'escalopes aux agrumes avec le chutney et des petits croutons ; la laitue farcie ainsi qu'une larme de pulpe de topinambour.
Envoyer le jus a part en saucière.



Avec son BEP Restauration et son Bac Pro Cuisine en poche, il a commencé sa carrière professionnelle dans des maisons étoilées en Allemagne, Belgique et Luxembourg.

Il est aujourd'hui chef de partie au Château des Comtes de Challes à Challes-les-Eaux (73), où il est rentré comme second en 2008. « A 28 ans, j'ai déjà participé à plusieurs concours : Trophée du Coq St Honoré 2006 (second en finale), Trophée Jean Delaveyne 2009 (second), MOF 2011 (en finale à Marseille) et ... le Trophée Masse.

En 2009, j'ai seulement gagné l'épreuve régionale de ce trophée. Comme j'adore le foie gras, j'ai décidé d'y participer une seconde fois. Alors, cette année, j'espère vraiment être le gagnant de la finale nationale ».