Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crostini de foie gras sur polenta croquante

Ingrédients

Préparation

Préparer la polenta:
Faire chauffer dans une casserole un litre d'eau salée et une noix de beurre. Quand l'eau frémit, jeter la polenta fine en pluie, et mélanger avec une cuiller en bois.

Veiller à maintenir le feu de telle sorte que la polenta fasse une gentille petite ébullition. Dans le cas contraire, la polenta aura très vite envie de sortir de la casserole comme de la lave en fusion. S'apprêter à un long dialogue intérieur car il faudra remuer doucement la polenta pendant 45 minutes.
En fin de cuisson elle se décolle facilement des parois de la casserole. Quand elle est prête, la disposer sur une plaque assez grande pour qu'elle ait une épaisseur de maximum un cm. Laisser refroidir.

Je la découpe ensuite en carrés de 7-8 cm de côté.

Préparer la saba gélifiée:
Dans un poêlon, ajouter l`agar-agar à la saba. Amener doucement à frémissement. Puis, laisser refroidir, idéalement dans un moule en silicone.

Quand la préparation a durci, la démouler et la découper en tranches d`un demi cm d`épaisseur.

Déposer quelques grains de fleur de sel sur le foie gras et la saba, et un tour de moulin à poivre.

Finaliser la préparation :
Disposer les carrés de polenta sur une plaque recouverte de papier cuisson. Passer au gril, et faire griller les carrés de chaque côté. La surface de la polenta doit se dorer et faire une légère croûte craquante.

Sortir du four. Disposer sur chaque carré des tranches de foie gras d`un peu plus d`un demi cm, remettre le tout trente secondes au four et dresser à l`assiette avec les tranches de « saba » gélifiée en garniture.

Notes :