

Un **ÉTÉ** en **DORDOGNE**

Dans le sillage
des **gabarriers**

Retour vers
la **préhistoire** !

Baignade :
les bons plans

La cuisine
du **foie gras**

Notre sélection
d'**événements**



EXPOSITION

Château de BIRON

Du 20 JUIN
au 2 OCTOBRE
2016

Les
Messageurs

Chefs d'œuvre de la Fondation Maeght

Dordogne
PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

UN ÉVÉNEMENT

UN METS SAVEUR PÉRIGORD

Texte et photos : Titia Carrizey-Jasick

Dans les cuisines des Glycines, aux Eyzies, Pascal Lombard fait l'éloge du foie gras, fleuron des traditions gastronomiques locales

« Le foie doit être souple, rosé et goûteux... Le canard a impérativement été nourri au maïs ! » Le chef des Glycines, restaurant-hôtel-spa situé à l'entrée de la capitale mondiale de la préhistoire, ne transige pas avec la qualité. « Ici, j'ai la chance de pouvoir m'approvisionner auprès de la maison Pèlegris, à Montignac, une véritable institution qui travaille avec de petits producteurs, poursuit-il. Je dispose de foies ultrafrais que je peux travailler dans la journée. »

Même s'il n'est arrivé en Périgord qu'en 1995, Pascal Lombard le clame bien haut : « J'ai grandi dans les Landes et j'ai vu ma grand-mère gaver ses oies à Tartas. Le foie gras, c'est dans mes gènes. En Dordogne, la culture du bon goût et du bien manger est la même. »

Au restaurant comme chez soi

Et le chef des Eyzies ne renie pas ses origines. « Sans le foie gras, la gastronomie du Périgord – comme celle du Sud-Ouest – perdrait une grande partie de son identité ! Il s'impose comme une évidence. Au restaurant, parce que personne n' imagine ne pas l'y trouver, et à la maison, pour ne pas décevoir les amis.

D'ailleurs, on peut le servir tout au long du repas, en toute saison et en laissant place à toutes les imaginations : en amuse-bouche, en entrée, en plat, en glace, en émulsion, grillé, cru, en pot-au-feu, confit, etc. et même poché, comme je le fais au vin de Pécharmant. Mais j'ai un petit faible pour une alliance foie gras et agrumes. L'acidité de ces derniers donne un bon équilibre, comme le font aussi les gariguettes du début de saison. »



Selon le chef, sans le foie gras, la gastronomie du Périgord perdrait une grande partie de son identité

Le foie gras de canard du Périgord confit aux gariguettes de plein champ et rhubarbe

(Pour 8 personnes)

Foie gras confit : un foie gras (500 g), 6 g de sel, 2 g de poivre, 2 l de graisse de canard

Rhubarbe confite : 200 g jus de jus de fraise, 100 g de sirop de fraise, 200 g de rhubarbe

Bille de fraises au poivre Sechuan : 250 g de jus de fraise, poivre Sechuan, sucre, un zeste de citron vert, une feuille de gélatine

Fraises en balsamique : 8 belles fraises, 100 g de vinaigre balsamique, 2 feuilles de gélatine
Dénervé le foie gras. Le rouler en boudin dans une étamine. Chauffer la graisse de canard à 93° et mettre le foie à confire, sortir du feu, laisser refroidir à température ambiante et mettre au frigo dans la graisse 48 h au minimum.

Peler les rhubarbes. Faire 16 bâtonnets. Les confire doucement 20 minutes dans le jus et le sirop de fraise, débarrasser au frigo.

Infuser le jus de fraise avec le poivre et le zeste de citron vert. Sucrez si besoin. Incorporer la gélatine. Mettre la moitié en petit moule sphérique et l'autre moitié sur 2 mm de hauteur sur une petite plaque (pour le dessus du foie gras).

Mettre les fraises au frigo. Faire chauffer le vinaigre balsamique, y incorporer la gélatine. Faire refroidir le mélange.

Temper aux trois quarts les fraises crues dans ce mélange et mettre au frigo.



Le foie gras de canard du Périgord en escalopes grillées, asperges vertes, noix du Périgord, monbazillac et citron confit



(Pour 8 personnes)

Le foie gras : 16 escalopes extra, sel, poivre, piment d'Espelette

Les asperges vertes : 18 belles asperges vertes, 1 citron confit, 80 g de noix, 100 ml de bouillon de volaille, 100 ml de monbazillac, 50 g de beurre, fleurs de glycine, huile d'olive, huile de noix, fleur de sel, sel, poivre, piment d'Espelette

Faire cuire les escalopes 2 minutes de chaque côté. Les réserver sur du papier absorbant.

Faire sauter 16 asperges à l'huile d'olive pendant 1 minute. Rajouter le bouillon de volaille ; cuire 2 minutes. Réserver les asperges. Rajouter le monbazillac, réduire de moitié, rajouter les noix et le citron confit et monter au beurre.

Faire des copeaux d'asperges crues avec les deux asperges restantes. Assaisonner à la fleur de sel, piment d'Espelette, huile de noix grillée.

Dresser selon l'envie...