De l'Alsace au sud-ouest, du riesling au sauternes.

à la vinaigrette, son acidité est proprement meurtrière. Avec la lame d'un couteau trempée dans de l'eau chaude, découper une belle tranche par convive et servir avec du pain de campagne légèrement toasté ou, plus simplement, de la baguette bien croustillante (ainsi entamée, la terrine se conservera encore 4 à 6 jours au réfrigérateur).

Pour le vin, tout reste affaire de goût personnel. Les puristes ne jurent que par le sauternes ou les vins moelleux de type loupiac; ceux de l'ècole alsacienne, par riesling ou gewurztraminer; et quelques autres, par un champa gne brut. Mais pourquoi ne pas rester sur une note landaise avec un madiran ou un tursan?

LES VARIANTES

En gastronomie traditionnelle, comme en nouvelle cuisine, le foie gras se prête à une multitude de préparations, des plus simples (chaud en escalope), aux plus sophistiquées (en croûte) et aux, plus fantaisistes (en brochette, en farce à poisson); aussi nous en sommes-nous tenu à l'évocation de quelques-uns de ses apprêts froids les plus savoureux.

(Les proportions de toutes les recettes suivantes sont données pour un foie frais d'environ 800 grammes.)

FOIE GRAS TRUFFE A L'ALSACIENNE

Après l'avoir paré et assaisonne comme indique dans la recette générique, faire mariner le foie dans 3 centilitres de cognac et autant de kirsch véritable (ou de marc de gewurztraminer) pour une nuit. Le lendemain, découper 40 grammes de truffes fraiches (ou au naturel) en lanières et en clouter les lobes bien es-

suyés. Cuisson, repos et service identiques à notre préparation de base. Vin de prédilection : riesling ou gewurztraminer, bien sûr.

FOIE GRAS TRUFFE AU MADERE

Préparation analogue à la précédente, excepté sur un point : le madère y remplace kirsch et cognac dans les mêmes quantités.

FOIE GRAS GELE AU TORCHON

Envelopper le foie paré, assaisonné et reconstitué dans un torchon en intercalant à chaque tour gros sel et poivre blanc concassé. Bien serrer et ficeler comme une ballotine, puis mettre au congélateur pour 8 à 12 jours. 48 heures avant de passer à table, descendre le baluchon dans le casier à légumes du réfrigérateur. Le déballer une heure avant le repas, mais attendre le tout dernier moment pour le découper en tranches épaisses.

FOIE GRAS POCHE AU SAUTERNES

Préparer un court-bouillon avec une bouteille de sauternes, un demi-litre d'eau, un gros oignon piqué de clous de girofle, une gousse d'ail, une carotte émincée, une branche de thym et huit grains de poivre noir. Porter à ébullition dans un récipient émaille (pas d'aluminium!) et saler au bout de 15 minutes. A ce moment, y plonger le foie, préparé comme à l'habitude, pour 18 minutes d'ébullition supplémentaires. Transvaser foie et bouillon passé au chinois dans une grande terrine de porcelaine et terminer la recette comme pour notre préparation type. Dans les verres, le sauternes s'impose.

(Nota: la graisse ainsi obtenue est particulièrement goûteuse.)

FOIE GRAS A LA TOMATE

Un peu contradictoire, cette recette remonte à une époque où les climats étant plus rudes qu'aujourd'hui, les tomates murissaient plus tard et les foies se préparaient dés l'automne.

Peler, couper en deux et épépiner un kilo de tomates : les assaisonner d'un peu de sel fin et de force poivre blanc fraichement concassé, puis les faire caraméliser au four, sur une plaque enduite de graisse d'oie. Une fois refroidie, récupérer la chair de tomates obtenue pour en foncer une terrine et y placer le foie pare et assaisonné. La cuisson est absolument conforme à celle de notre « vraie » terrine.

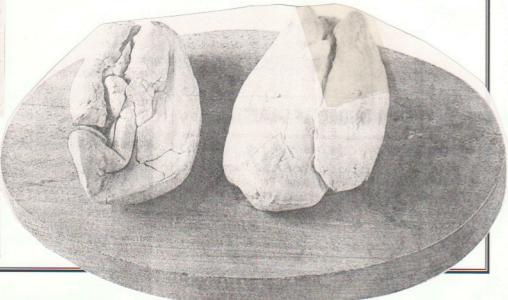
SAUCISSON DE FOIE GRAS

Préparer et condimenter les lobes, tel que indique dans la recette type, puis reconstituer la forme originelle du foie et l'envelopper d'une mousseline en faisant deux tours. Tordre les extrémités du baluchon pour le façonner comme un saucisson et le ficeler fermement. Couvrir le fond d'un grand saladier d'une couche épaisse de gros sel et de poivre noir moulu (4 parts pour 1 part) et y poser le saucisson de foie. Recouvrir complétement du même mélange sel/poivre et coiffer le tout d'une assiette lestée d'un poids d'un kilo. Laisser reposer 3 jours au réfrigérateur. Consommer-le alors comme un saucisson (en rondelles), mais sans attendre : ce saucisson de luxe ne se conserve pas.

FOIE GRAS EN PATISSON

Evider completement deux pâtissons (ou un suffisamment volumineux pour contenir le foie) sans en percer la peau et en conservant les couvercles. Saler et poivrer l'intérieur, puis y verser une cuillère à soupe de vin de Malaga (à défaut de Xerès ou de Porto). Laisser macerer quelques heures au réfrigerateur. Une tois préparés de la façon habituelle. façonner les lobes afin qu'ils entrent aussi exactement que possible dans les deux pâtissons. Combler les vides avec les parures. Refermer les couvercles et faire cuire dans une feuille d'aluminium à four modère (thermostat 3, 120 °C) pour 40 minutes. Laisser reposer tout emballe une douzaine d'heures au réfrigérateur. Ce singulier foie gras se découpe comme une tourte. Foie gras en gelee : voir notre fiche geante page 102

François Julien (avec la complicité de Chantal et René Larnaudie)



Le foie idéal : couleur ivoire légèrement rosé, surface lisse et souple sous le doigt.