

The logo for Garden Gourmet, featuring the brand name in a green, sans-serif font with a small green leaf icon above the letter 'n' in 'Garden'.

Garden
Gourmet®

The title 'Voie Gras Cookbook' is written in a large, elegant, green cursive font on a white, torn-edge paper banner that spans across the middle of the image.

Voie Gras Cookbook



Voie Gras

Alternative vegan au foie gras avec sel de mer





Voie Gras crème brûlée

Ingédients

120g de Voie Gras
60g Jus de volaille
vegan
40g Vin de Porto
40g de vin de Madère
2 œufs, entiers
2 jaunes d'œufs
140g Crème (30%)
Sel
Poivre blanc
Cassonade

Préparation de la crème brûlée

1. Réduisez de moitié le jus de volaille végétalien et le vin en les portant à ébullition.
2. Passez finement le Voie Gras au mixeur avec le jus de volaille végétalien tiède et la réduction d'alcool.
3. Mélangez l'œuf et le jaune d'œuf.
4. Incorporez la crème (à température ambiante, environ 25 degrés) à la masse de Voie Gras et assaisonnez selon votre goût.
5. Passez la masse au tamis.
6. Remplissez des moules en porcelaine.
7. Cuisez au four à 90°C pendant environ 1 heure au bain-marie.
8. Laissez refroidir.
9. Saupoudrez de cassonade et caramélisez avec un chalumeau.





Voie Gras au chèvre & pain aux noix rôties

Ingédients

1 Voie Gras
400gr de fromage de chèvre en bloc
8 tranches (0,8 mm d'épaisseur) de pain aux noix
20gr de margarine
200gr de salade composée
100 ml de jus de fruit de la passion
50 gr de miel de châtaignier

Comme garniture
80gr de noix de pécan confites
Quelques tranches de raisin marinées

Préparation

1. Caramélisez le miel dans une casserole, puis ajoutez le jus de fruit de la passion et laissez refroidir.
2. Faites griller les tranches de pain avec un peu de margarine.
3. Coupez le chèvre en quatre tranches et disposez-le sur deux tranches de pain. Faites mariner le fromage avec le mélange de miel et de fruit de la passion.
4. Sortez la Voie Gras du pot en la trempant rapidement dans de l'eau chaude, puis coupez-la en quatre tranches. Disposez-la sur le fromage de chèvre.
5. Faites mariner la salade composée avec la vinaigrette de votre choix et disposez-la autour du pain.
6. Garnissez l'assiette avec les noix et les raisins, puis servez immédiatement.





Brioche farcies au foie gras et à la truffe, accompagnées de pommes marinées.

Ingédients

1 Foie Gras
6 petites brioches rondes
1 truffe en conserve ou
alternative à l'ail noir

Faire mariner les pommes :

2 pommes pelées et
coupées en morceaux
des tranches minces
25gr de cassonade
50 ml de porto blanc ou
(vin de porto rouge)
100 ml de jus de pomme
100 ml de vin blanc (ou
rouge)

Préparation de pommes marinées

1. Caramélisez le sucre dans une casserole, puis ajoutez le porto. Réduisez le feu de moitié et ajoutez le jus de pomme et le vin blanc.
2. Ajoutez les pommes et laissez-les refroidir. Laissez-les reposer pendant au moins ½ journée.
3. Si vous souhaitez obtenir deux couleurs de pommes, recommencez avec du porto rouge et du vin rouge.

Finition et présentation

1. Disposez les pommes en cercle et garnissez-les de salade frisée marinée avec la vinaigrette de votre choix.
2. Coupez la truffe (ou l'ail noir épluché) en fines tranches.
3. Pressez dans un petit cercle de 2 cm de diamètre une couche de Foie Gras de 5 mm, déposez dessus une couche de truffe (ou d'ail noir) et refermez avec une autre couche de Foie Gras de 5 mm.
4. Coupez le cercle ainsi formé et la brioche cuite en deux, puis garnissez la brioche avec le Foie Gras.
5. Disposez le tout de manière esthétique sur les pommes marinées.







Voie Gras aux figes glacées au chèvre, accompagné d'un glaçage au miel de fruit de la passion et d'une brioche.

Ingédients

- 1 Voie Gras
- 1 Brioche (recette p.8)
- 400gr de chèvre en rouleau
- 200gr de salade composée
- 200 ml de jus de fruit de la passion
- 50 gr de miel de châtaignier
- 1 cuillère à soupe. féculé de maïs dissoute avec 2 cuillères à soupe d'eau
- 8 figes mûres
- 20gr de cassonade
- 25 ml de sirop d'érable
- 50 ml de Porto rouge
- 2 cuillères à soupe de margarine froide

Préparation

1. Caramélisez le miel dans une casserole, puis ajoutez le jus de fruit de la passion et laissez refroidir.
2. Faites griller les tranches de brioche sous le grill avec un peu de margarine.
3. Coupez le chèvre en quatre tranches, disposez-les sur l'assiette et nappez-les de sauce au miel et au fruit de la passion.
4. À l'aide d'une cuillère à gnocchis trempée dans de l'eau chaude, prélevez des boules de Voie Gras et disposez-les sur le chèvre.
5. Caramélisez le sucre dans une casserole, puis ajoutez le Porto et le sirop d'érable. Ajoutez la margarine froide pour lier la sauce et glacez les tranches de figes avec cette préparation.
6. Disposez les figes autour des toasts et utilisez le glaçage comme sauce.
7. Faites mariner la salade composée avec une vinaigrette de votre choix et disposez-la autour du fromage.





Brioche

Ingédients

200 ml de lait
légèrement tiède
6 gr de sucre
½ carré de levure
boulangère fraîche
500gr de fleur de blé
2 œufs taille M
100gr de beurre mou
1 cuillère à café de sel

Préparation de brioche

1. Dissolvez le sucre et la levure dans le lait tiède. Laissez reposer pendant 30 minutes.
2. Dans un mixeur de cuisine équipé d'un crochet pétrisseur, mélangez la farine.
3. Une fois que la pâte est homogène, ajoutez lentement les œufs, puis le beurre.
4. Transférez la pâte dans un bol propre et laissez-la lever pendant 90 minutes dans un endroit chaud, recouverte d'un torchon, jusqu'à ce qu'elle double de volume.
5. Divisez la pâte en 6 à 8 portions et façonnez-les en brioches. Disposez-les dans des moules à brioches préalablement beurrés et farinés.
6. Faites cuire les brioches au four pendant environ 25 minutes à 170 degrés avec la fonction ventilateur.





Fettucine à la sauce Voie Gras

Ingédients

- 100 gr de Voie Gras
- 200 ml de crème
- 1 cuillère à café de bouillon de légumes Maggi
- 50 ml de Porto blanc
- 50 ml de vin blanc
- 30 g d'oignon rouge finement coupé
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs dissoute avec 2 cuillères à soupe d'eau
- quelques oignons nouveaux finement hachés
- 40g de noix de cajou grillées
- 500g de Fettucine bouillies

Préparation

1. Faites dorer les oignons rouges dans une casserole avec de l'huile de tournesol.
2. Ajoutez le vin, le Porto et la crème, puis dissolvez-y la poudre de bouillon. Laissez mijoter pendant 1 minute.
3. Épaississez la sauce avec l'amidon préalablement dissous et laissez mijoter encore une minute.
4. Utilisez un mixeur plongeant pour mixer le Foie Gras froid avec la sauce.
5. Pendant ce temps, faites rôtir les noix de cajou et les oignons nouveaux dans une autre cuillère à soupe d'huile, puis ajoutez les pâtes chaudes dans la poêle.
6. Ajoutez ensuite les nouilles, les noix et la sauce dans la poêle, puis servez le tout sur une assiette préchauffée.

Finition et présentation

Servez-le avec de la salade et des raisins







Mousse Voie Gras aux pommes marinées

Ingédients

150g de Voie Gras
25gr de cassonade
50 ml de porto rouge
100 ml de crème
25 ml de sirop d'érable
2 feuilles de gélatine ou
l'équivalent d'Agar agar
200 ml de crème fouettée

2 pommes pelées et
coupées en fines tranches
25gr de cassonade
50 ml de porto blanc ou
(porto rouge)
100 ml de jus de pomme
100 ml de vin blanc ou (vin
rouge)

Finition et présentation

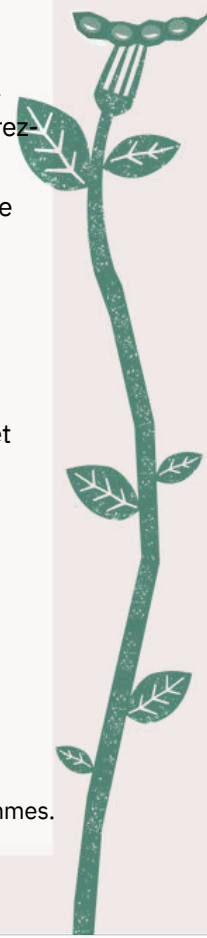
1. Disposez les pommes en cercle et garnissez-les de salade frisée marinée avec une vinaigrette de votre choix.
2. À l'aide d'une cuillère trempée dans de l'eau chaude, prélevez la mousse de Foie Gras et disposez-la sur les pommes.

Préparation de la mousse de Voie Gras

1. Caramélisez le sucre dans une casserole, puis ajoutez le porto et le vin. Réduisez le feu de moitié et ajoutez la crème liquide.
2. Dissolvez la gélatine préalablement trempée et fouettez-la avec le Foie Gras jusqu'à ce que tout soit correctement dissous.
3. Assaisonnez avec le sirop d'érable, une pincée de sel et de poivre.
4. Laissez refroidir jusqu'à ce que la préparation commence à prendre, puis fouettez soigneusement la chantilly et incorporez-la délicatement.
5. Réfrigérez pendant 2 heures pour permettre à la mousse de prendre.

Préparation de pommes marinées

1. Caramélisez le sucre dans une casserole, puis ajoutez le porto. Réduisez le feu de moitié et ajoutez le jus de pomme et le vin blanc.
2. Ajoutez les pommes et laissez-les refroidir. Laissez-les reposer pendant au moins ½ journée.
3. Si vous souhaitez obtenir deux couleurs de pommes, recommencez avec du porto rouge et du vin rouge.





Praliné Voie Gras à la purée de coings

Ingédients

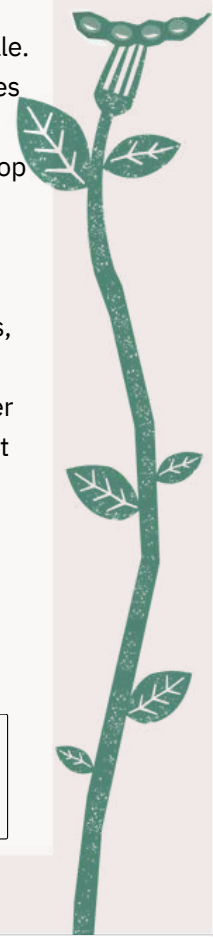
1 Voie Gras
3 morceaux de coing
100g de sucre
250ml Vin blanc sec
250ml Jus de pomme
1 bâton de cannelle Jus
de citron
2 tranches de pain
d'épices Paprika fumé
en poudre

Préparation

- 1.Épluchez les coings et coupez-les en huitièmes.
- 2.Caramélisez le sucre jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré, puis déglacez avec le vin blanc.
- 3.Ajoutez les coings et faites-les revenir pendant environ 5 minutes.
- 4.Versez ensuite le jus de pomme et ajoutez le bâton de cannelle.
- 5.Laissez mijoter pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que les coings soient tendres.
- 6.Retirez le bâton de cannelle. Si le mélange contient encore trop de liquide, égouttez-en un peu.
- 7.Réduisez le tout en purée, ajoutez un peu de jus de citron et sucrez si nécessaire.
- 8.Versez la purée dans des verres chauds préalablement rincés, placez un couvercle dessus et laissez refroidir.
- 9.Hachez finement une tranche de pain d'épices et faites sécher la chapelure légèrement grillée dans une poêle chaude pendant quelques minutes.
- 10.Formez de petites boules de Foie Gras entre vos mains et roulez-les dans la chapelure de pain d'épices.
- 11.Saupoudrez légèrement de paprika fumé.

Finition et présentation

Servez-le avec de la salade et des raisins en accompagnement.







Voie Gras aux figues glacées & brioche

Ingédients

1 Voie Gras
1 brioche (recette p.8)
8 figues mûres
20gr de cassonade
25 ml de sirop d'érable
50 ml de ficelle de Por
rouge
2 cuillères à soupe de
margarine froide
100 gr de frisée/salade
des champs nettoyée en
garniture

Préparation

1. À l'aide d'une cuillère trempée dans de l'eau chaude, prélevez des boules de Foie Gras et disposez-les sur une tranche de brioche grillée.
2. Caramélisez le sucre dans une casserole, puis ajoutez le porto et le sirop d'érable. Liez le mélange avec la margarine froide et glacez les tranches de figues avec cette préparation.
3. Disposez les figues autour de la brioche et du Foie Gras, en utilisant le glaçage comme sauce.
4. Garnissez l'assiette de quelques feuilles de salade frisée marinées avec la vinaigrette de votre choix.





Voie Gras avec Brioche & compotée d'oignons rouges

Ingrédients

1 Voie Gras
200 g d'oignons rouges
1 cuillère à soupe d'huile de colza
1 cuillère à soupe de cassonade
70 ml de vin rouge
35 ml de Madère
35 ml de porto
sel
poivre blanc
1 cuillère à café de fécule de maïs

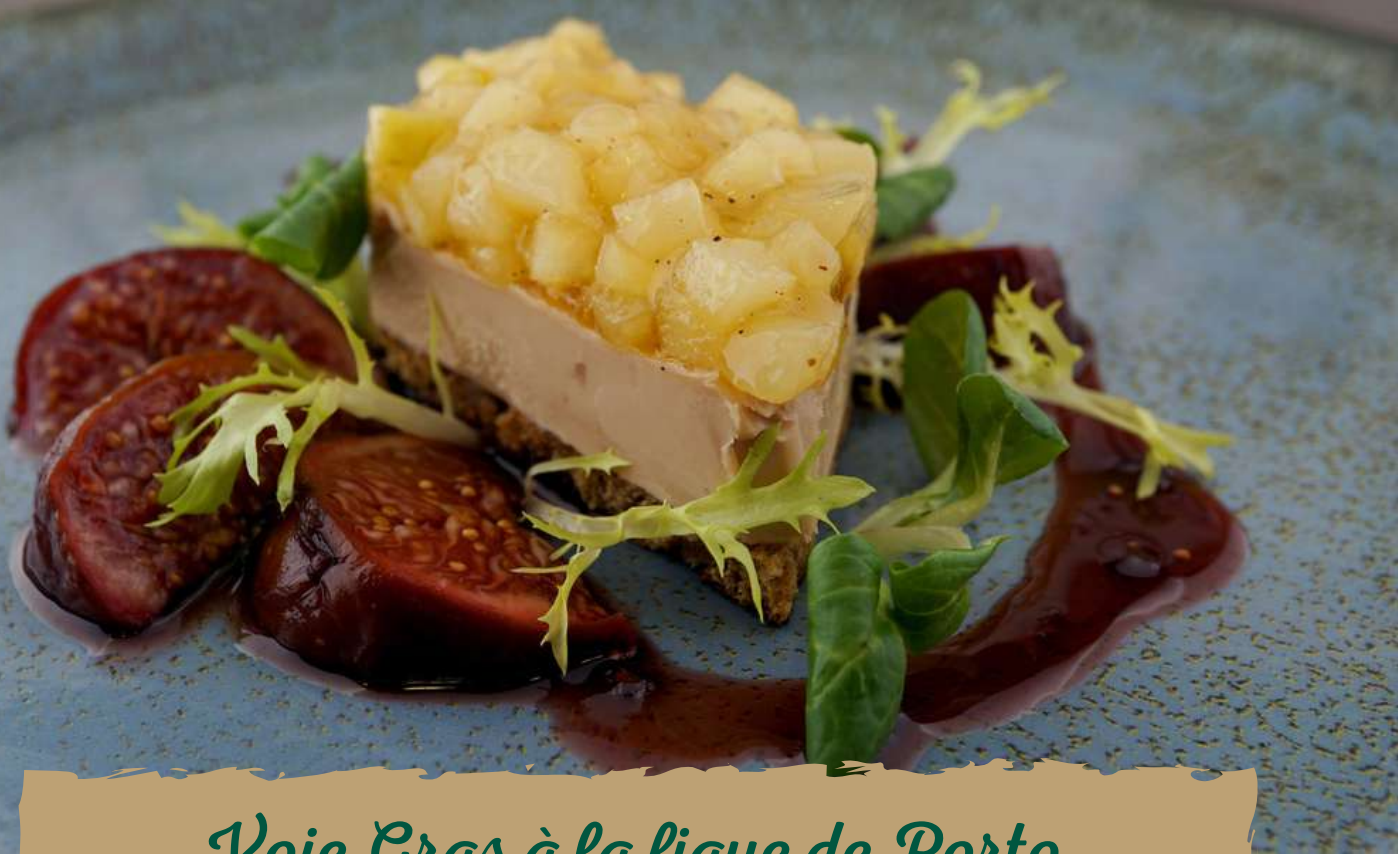
Préparation de la compotée d'oignons

1. Coupez le Voie Gras en 6 tranches et réservez au frais jusqu'au moment de servir.
2. Coupez les oignons en fines tranches.
3. Dans une casserole à feu doux, ajoutez l'huile et faites chauffer. Ajoutez ensuite les oignons et mélangez pour les enrober d'huile.
4. Faites cuire à découvert pendant 3 minutes.
5. Ajoutez le sucre et laissez caraméliser.
6. Versez les vins et laissez mijoter jusqu'à ce que le liquide réduise aux deux tiers.
7. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
8. Liez la compotée avec un peu de fécule de maïs mélangée à du vin rouge.

Finition et présentation

Faites griller 6 tranches de brioche, déposez sur chacune une tranche de Foie Gras et garnissez de compotée d'oignons. Servez avec de la salade et des raisins en accompagnement.





Voie Gras à la figue de Porto

Ingédients

1 pain ou brioche aux figes
Voie Gras

Ragoût de Pommes

50g de sucre
10g de jus de citron
30 g de jus de clémentine
100g de vin blanc
80 g de porto
2 cuillères à soupe de fécule de
maïs
pincée d'épices pour pain
d'épices
110g de pomme (petits cubes)
110g de poire (petits cubes)

Figue au porto

500 g de porto
20g de jus de citron
Peau de citron d'1 citron
3 clous de girofle
1 morceau de cannelle
150 g de cassonade
8 figes

Préparation du ragoût de pommes

1. Dans une sauteuse, laissez caraméliser le sucre.
2. Déglacez le caramel avec tous les ingrédients liquides et les épices pour pain d'épices.
3. Liez le sirop en ajoutant la fécule de maïs préalablement mélangée au vin blanc.
4. Ajoutez les cubes de pomme et de poire dans le sirop et laissez mijoter pendant une minute.
5. Laissez le ragoût refroidir.

Préparation de la figue au Porto

1. Lavez le citron à l'eau chaude, prélevez finement le zeste et pressez le jus.
2. Dans une casserole, portez à ébullition tous les ingrédients du sirop de porto, puis laissez mijoter pendant 5 minutes.
3. Lavez les figes et faites des incisions sur la peau.
4. Disposez les figes dans un bocal propre.
5. Versez le sirop chaud sur les figes, en les recouvrant complètement.
6. Fermez hermétiquement le bocal et placez-le au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.
7. Coupez le Foie Gras en tranches et déposez-les sur des tranches de pain aux figes. Pour servir, garnissez le Foie Gras avec le ragoût de pommes, disposez quelques figes autour. Faites réduire un peu de jus jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux, puis versez cette réduction sur les figes dans une assiette.





Voie Gras Gugelhupf

Ingédients

- 1 Voie Gras
- 4 Brioches
- 4 petits savarins de diamètre légèrement inférieur à celui du Gugelhupf
- 4 petits savarins de diamètre légèrement supérieur à celui du Savarin
- 1 à 2 cuillères à soupe de marmelade de fraises ou de figes

Pour la gelée de Porto de Sauterne

- 20gr de cassonade
- 100 ml de Porto blanc
- 200 ml de sauterne
- 100 ml de jus de raisin
- 1 pinte de sel et de poivre
- 4 feuilles de gélatine ou le quantité équivalente d'Agar Agar

Préparation de la gelée de Porto et Sauternes

1. Dans une casserole, faites caraméliser la cassonade.
2. Ajoutez le vin et les jus, réduisez le feu de moitié et dissolvez-y la gélatine préalablement trempée.

Continuez la recette sur la page suivante.





Voie Gras Gugelhupf

Ingrédients

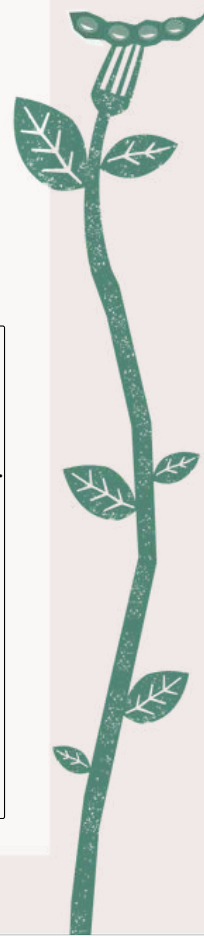
200gr de pommes
coupées en cubes de 1 cm
100 ml de jus de pomme
1 bâton de vanille
250gr sucre inverti

Préparation de la compote de pommes

1. Portez à ébullition les pommes dans le jus de pomme et ajoutez le sucre inverti.
2. Assaisonnez avec la marque du bâton de vanille et laissez refroidir jusqu'à ce que vous en ayez besoin pour servir.

Finition et présentation

1. Pressez le Voie Gras pour lui donner la forme d'un savarin et congelez-le légèrement.
2. Retirez-le du moule en le plongeant dans de l'eau chaude.
3. Remplissez le moule à Gugelhupf avec une couche de gelée d'environ 0,6 mm d'épaisseur et laissez refroidir.
4. Une fois la gelée ferme, disposez le savarin de Voie Gras sur la gelée, remplissez-le avec deux cuillères de gelée tiède, puis ajoutez de la gelée froide.
5. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes pour que la gelée se raffermisse.
6. Répétez cette étape jusqu'à ce que le savarin soit recouvert d'environ 0,8 mm de gelée. Laissez reposer le Gugelhupf au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
7. Retirez le moule en le plongeant dans de l'eau chaude, puis disposez le Gugelhupf avec la brioche fraîchement cuite sur une assiette.
8. Comme astuce, vous pouvez garnir le Gugelhupf avec quelques feuilles de salade et un peu de marmelade de fraises, de figues ou de pommes.







Mille-feuille de Voie Gras avec salade de raisins marinés

Ingédients

1 Voie Gras
25gr de cassonade
50 ml de porto rouge
100 ml de crème
25 ml de sirop d'érable
2 feuilles de gélatine ou
l'équivalent d'Agar agar
200 ml de crème fouettée

Préparation de la mousse de Voie Gras

1. Dans une casserole, faites caraméliser le sucre, puis ajoutez le porto et le vin. Réduisez le feu de moitié et ajoutez la crème liquide.
2. Dissolvez la gélatine préalablement trempée et fouettez le Voie Gras jusqu'à ce que tout soit correctement incorporé.
3. Assaisonnez avec le sirop d'érable, une pincée de sel et de poivre.
4. Laissez refroidir jusqu'à ce que la préparation commence à prendre, puis fouettez délicatement la chantilly.
5. Réfrigérez pendant 2 heures. Si vous souhaitez l'utiliser pour un mille-feuille, fouettez légèrement la mousse avant le montage pour la rendre plus lisse, puis remplissez-la dans une poche à douille. Continuez la recette sur la page suivante.





Voie Gras Mille feuille avec salade de raisins marinés

Ingédients

25gr de cassonade
50 ml de porto rouge
150 ml de jus de raisin
Zeste de citron vert et
d'orange d'un citron et
d'une orange
150 g de raisins rouges et
blancs coupés en
tranches de 2 mm
5 cuillères à soupe de
fécule de maïs dissoute
dans 50 ml de jus de
raisin

Préparation des raisins marinés

1. Dans une casserole, faites caraméliser le sucre, puis ajoutez le porto. Réduisez le feu de moitié et ajoutez le jus de raisin.
2. Épaississez le mélange en ajoutant le mélange de fécule de maïs et de jus de raisin, puis ajoutez les raisins et les zestes de citron et d'orange.
3. Laissez refroidir pendant 1 heure.

Finition et présentation

1. Pour le mille-feuille, faites cuire la pâte feuilletée entre deux plaques à pâtisserie selon les instructions sur l'emballage.
2. Une fois refroidie, découpez-la en carrés de 4 cm x 8 cm et caramélisez-les sous le grill avec du sucre en poudre.
3. Disposez une couche de raisins sur les carrés de pâte feuilletée et pochez par-dessus la mousse de Voie Gras. Créez environ 2 couches et terminez par une couche de mousse.
4. Disposez les raisins marinés au centre d'une assiette et garnissez avec de la salade frisée marinée dans la vinaigrette de votre choix.
5. Servez le mille-feuille sur les raisins, en les disposant harmonieusement dans l'assiette.



Garden
Gourmet®

