

Recette originale de la salade de foie gras et du foie gras J. KOULIC octobre 1978.

Salade de foie gras maison au torchon en mélange sauvage !

Liste des produits et matériel nécessaires pour 4 personnes :

4 tranches de pain Bayard (hommage à Ch. Pelzer)

Un foie gras au torchon de bonne qualité fait à la maison. (Ou d'un producteur local)

Mesclun du pays ! Une grosse poignée.

Mâche : quelques feuilles.

Quelques pissenlits sauvages

Têtes de basilic, de menthe fraîche.

Sarriette en fleurs.

Thym en fleurs.

Une gousse d'ail.

Airelles sauvages : une petite poignée !

Huile d'olive de Nyon.

Vinaigrette maison à la sarriette.

Ciboulette, ail frais, 4 baies de genévrier.

Tomates très fermes.

Sel marin en grains.

4 assiettes blanches.

Un vieux couteau ½ chef.

Un grand saladier

10 petits bols

Lavez les salades les herbes délicatement, et laissez tremper 20 min dans l'eau fraîche.

Egouttez et filmez

Mondez une grosse tomate bien mure, très ferme. (Faire une entaille en croix avec un couteau d'office, enlevez la mouche, plongez 8 à 10 secondes dans l'eau bouillante, rafraîchir aussitôt !). La peau doit être juste saisie et glisse sur la tomate, tout en l'ayant protégée de la cuisson.

Coupez la tomate en 4 et l'épépiner. Réservez la chair bien rouge et ferme au frais.

Vous cuisez alors les airelles avec leur poids en sucre, quelques gouttes de citron pendant quelques petites minutes !

Faire une vinaigrette avec 4c à soupe de vinaigre de sarriette, 2 c à café de vinaigre balsamique, 10 c à soupe d'huile d'olive, quelques petits éclats d'ail frais, les baies de genévrier légèrement écrasées, quelques gouttes de jus d'airelles, laurier, thym, sarriette, selon votre goût ! Sel, poivre blanc du moulin.

Employez un foie gras d'oie cuit « au torchon » ou bien sur, également, une très bonne terrine de viande, de canard ou de marcassin.

Au dernier moment, pendant que Madame sert le vin (un vin blanc de caractère ! Par exemple, 2 alternatives opposées : un Riesling Allemand très sec et claquant, ou un Gewurztraminer Alsacien très fruité de R Muré) Monsieur, avec tout son talent et son amour, va dresser un dôme sur chaque assiette avec toutes les salades mélangées au moment dans un grand saladier avec quelques baies d'airelles, et la moitié de la vinaigrette.

Couper le foie sorti du frigo une demi-heure à l'avance avec un couteau chauffé à blanc !! Les tranches fines si possibles (3 millimètres) seront alors parfaitement brillantes et rosées ! Humm....

Trois fines tranches par personne déposée très délicatement autour du dôme, selon votre inspiration, et très vite, pendant que les toasts de pain Bayard frottés avec un peu d'ail et de thym ou légèrement huilé avec un pinceau et l'huile de la vinaigrette, rôtissent, ajoutez rapidement :

Du poivre du moulin

Quelques gouttes de vinaigrette tout autour du dôme. (Avec éventuellement quelques gouttes de crème fraîche ?

Quelques airelles avec un tout petit peu de jus.

Quelques grains de gros sel

Une branche de thym et de sarriette en fleurs et quelques dés de tomate pour créer les contrastes de couleur, un peu de ciboulette.

Servir aussitôt !

J KOULIC