

Bonbon de Taureau, Foie-gras et Pruneaux

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les bonbons (ou nem):

3 carottes

1/4 de céleri boule

3 blancs de poireaux

12 pruneaux (pour le bonbon et la sauce)

160 grammes de foie gras de canard mi cuit ou cuit

Quelques morceaux de gardianne de taureau

4 feuilles de brick

1 oeuf (pour la dorure)

Ficelle de cuisine (ou cure-dent)

Pour la sauce :

1/2 litre de vin rouge Costières de Nîmes, ici les Galets Rouges, un vin bio du [Château Mourgues du Grès](#).

160 grammes de foie gras de canard mi-cuit ou cuit

20 grammes de Maïzena

70 grammes de sucre

Quelques pincées de piment d'Espelette

Accompagnement:

2 patates douces

Étapes de la recette:

Commencer par la farce:

- Eplucher et couper les légumes finement en julienne, assaisonner
- Les faire sauter dans un wok bien chaud durant 10 minutes

Accompagnement :

- Emballer vos patates douces dans du papier aluminium et les faire cuire au four pendant 1 heure à 180 degrés

Préparer la sauce:

- Verser 1/2 litre de vin rouge dans une casserole. A feu vif quelques minutes puis feu moyen.
- Lorsque le vin arrive à ébullition, arrêter la cuisson.
- Hors du feu, verser en pluie le mélange maïzena - sucre et remuer à l'aide d'un fouet

Bonbon de Taureau, Foie-gras et Pruneaux

- Remettre sur le feu, à feu doux pour épaissir la sauce
- Verser les pruneaux dans le vin, continuer la cuisson quelques minutes et laisser reposer

Poursuivre la réalisation de la farce:

- Tailler la gardianne de taureau (uniquement la viande, sans jus et sans légume), bien effiloche la viande finement
- Ajouter la viande effilochée aux légumes et réserver
- Couper le foie-gras en petits cubes et les réserver, sortir les pruneaux de la sauce au vin et les tailler en morceaux

Monter le bonbon:

- Battre l'oeuf dans un bol à l'aide d'un fouet
- Etaler votre feuille de brick à plat, entière
- Etaler un peu d'oeuf au pinceau, faire le tour de la brick. Cela servira à "coller" le bonbon
- Positionner votre farce légumes-taureau à la manière d'un bonbon au centre de la brick, sur toute la longueur
- Positionner 3 cubes de foie-gras sur le mélange et recouvrir d'un morceau de pruneau
- Rouler votre bonbon comme sur la vidéo, refermer à l'aide d'un bout de ficelle d'un côté et de l'autre (ou avec deux cure-dents)
- A nouveau, on utilisera le pinceau pour badigeonner notre bonbon avec de l'oeuf, pour qu'il dore en cuisson.

Renouveler l'opération pour chaque bonbon (un par personne).

Cuisson: mettre au four à 190 degrés durant 15 minutes

Dresser le plat:

- (Optionnel) Placer les assiettes dans le four quelques minutes pour qu'elles soient bien chaudes
- Sortir les patates douces du four. Gratter et ne conserver que la chair, l'assaisonner (sel et poivre) et la mouler comme une purée dans l'assiette.
- Positionner le bonbon (enlever la ficelle), la sauce au vin rouge, quelques pincées de piment d'Espelette (pour le décor) et un brin de romarin

Déguster immédiatement !