

Brioche / foie gras / chou-fleur / « Envivo Lungo »

L'Envivo Lungo, à base d'un Arabica indien et d'un Robusta mexicain, est un café au corps intense et fort et aux notes amères. Les touches grillées et amères s'harmonisent parfaitement avec l'onctuosité du foie gras, le goût subtil du chou-fleur et la brioche poêlée.



Ingrédients

- 1 Grand Cru Envivo Lungo
- 1 brioche
- 500 g terrine de foie d'oie
- 1 chou-fleur
- 200 g fromage blanc
- 1 citron
- poivre
- sel
- huile d'olive

Préparation

- Coupez la brioche en grosses tranches, prélevez de beaux morceaux à l'aide d'un emporte-pièce et faites-les revenir des deux côtés dans du beurre dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Coupez de grosses tranches de foie gras et utilisez un emporte-pièce pour en faire de jolis cylindres.
- Coupez de belles roses de chou-fleur, faites-les cuire brièvement dans de l'eau bouillante salée pendant une minute et faites-les ensuite revenir dans de l'huile de maïs jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur. Laissez refroidir et assaisonnez avec du sel, du poivre, du jus de citron et de l'huile d'olive.
- Coupez le cœur du chou-fleur en fines tranches et faites-les mariner dans un mélange d'huile d'olive, de jus de citron, de sel et de poivre.
- Assaisonnez le fromage blanc avec du sel, du poivre et du jus de citron.
- Disposez la brioche poêlée sur l'assiette, posez le cylindre de foie gras par-dessus et garnissez de chou-fleur, de fromage blanc et de fleur de moutarde.