Pâtissons farcis au foie gras et ris de veau, réduit de vinaigre balsamique

PLATS PRINCIPAUX

Préparation : 1 heure
Cuisson : 15 à 20 minutes
Rendement : 4 portions

Patrick Gérôme,
chef exécutif
Chef cuisinier national de l'année 1999
Auberge Le Baluchon, Saint-Paulin

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Pâtissons de 5 cm de diamètre	12	12	Couper un chapeau à chaque pâtisson du côté de la queue, évider de moitié la chair et la réserver. Blanchir 2 à 3 minutes à l'eau bouillante salée et refroidir, mettre à égoutter par la suite.
Ris de veau	200 g	8 oz	Cuire les ris de veau en les partant à l'eau froide et, selon la grosseur, continuer 10 à 15 minutes après ébullition, refroidir et enlever les nervures.
Graisse de canard	50 g	2 oz	Faire sauter les ris de veau dans une petite sauteuse avec la graisse de canard, pour les colorer légèrement et mouiller avec un peu d'eau. Laisser mijoter 15 minutes à feu doux, ajouter la chair des pâtissons coupée en petits dés et cuire 2 à 3 min et réserver.
Vinaigre balsamique	200 ml	un gros ¾ tasse	Mettre le vinaigre balsamique à réduire doucement au ¾ du volume, ajouter le sirop d'érable et la crème, monter à ébullition et réserver.
Sirop d'érable	20 ml	4 c. à thé	
Crème 35 %	20 ml	4 c. à thé	
Foie gras	100 g	4 oz	Farcir les pâtissons avec les ris de veau confits, ajouter une petite tranche de foie gras, saler et poivrer au goût, verser une cuillérée à café de réduction de vinaigre balsamique, et remettre le chapeau. Placer les pâtissons dans un plat allant au four avec un peu d'huile d'olive dans le fond du plat et cuire à 350 °F pendant 15 à 20 min.
Sel et poivre	au goût		
Huile d'olive	15 ml	1 c. à s.	
Fines herbes	un bouquet		Après la cuisson, les placer dans les assiettes et verser le restant de réduction de vinaigre. Décorer avec des fines herbes et des légumes de votre choix.
Légumes	au choix		