

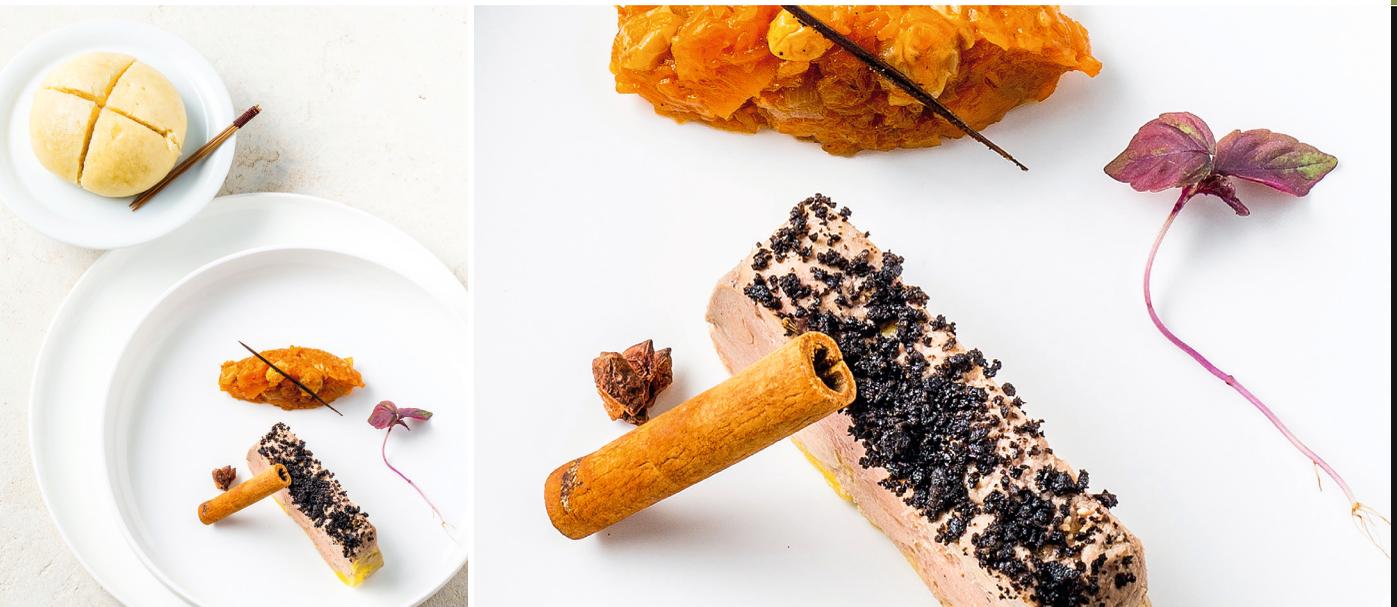


ENTRÉE STARTER

# FOIE GRAS ET CHUTNEY DE POTIRON CORSÉ ET SON PETIT PAIN VAPEUR

À LA LIQUEUR ÉPICES WOLFBERGER

FOIE GRAS AND PUMPKIN CHUTNEY SEASONED WITH WOLFBERGER ÉPICES LIQUEUR



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY



**STÉPHANE PITRÉ**

Fondateur et chef du restaurant Louis, Paris IX



PRÉPARATION PREPARATION 1 heure

TEMPS DE CUISSON COOKING TIME 45 minutes



POUR SERVES  
6 personnes

#### À PROPOS DE ABOUT

### STÉPHANE PITRÉ

*Jeune chef d'origine bretonne, il est passé dans les plus grandes cuisines de Londres (Ritz) à Paris (George V, Senderens et Metropolitan) et est aujourd'hui installé à son compte (Louis, Paris IX). Stéphane Pitré propose une cuisine créative jouant le mélange des genres et des voyages avec une cuisine légèrement relevée et pleine de saveurs.*



*This young chef from Brittany has worked in some of the finest kitchens in London (The Ritz) and Paris (George V, Senderens and Metropolitan) and has now opened his own restaurant (the Louis, Paris IX). Stéphane Pitré presents food that is creative, mixes genres and countries, with a spicy and flavourful touch.*

#### À PROPOS DE ABOUT

### LIQUEUR ÉPICES WOLFBERGER

*D'une belle couleur ambrée, la liqueur Épices rappelle avec élégance la chaleur et la sensualité des épices lointaines qui lui ont donné naissance. Elle se révèle à travers les notes douces et suaves de la cannelle et de la vanille.*

*The Épices liqueur has a beautiful amber colour, a warm and elegant reminder of its sensual spices from faraway places. The sweet and suave notes of cinnamon and vanilla give it a unique character.*



# FOIE GRAS ET CHUTNEY DE POTIRON CORSÉ ET SON PETIT PAIN VAPEUR

## À LA LIQUEUR ÉPICES WOLFBERGER

FOIE GRAS AND PUMPKIN CHUTNEY SEASONED WITH WOLFBERGER ÉPICES LIQUEUR

### INGRÉDIENTS INGREDIENTS

500 g de chair de potiron

2 oignons

75 g de raisins secs

175 g de sucre semoule roux

1 bâton de cannelle

1 pincée de noix de muscade râpée

1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé

20 g de vinaigre de vin

20 g de liqueur Épices Wolfberger

8 grains de poivre noir

500 g pumpkin flesh

2 onions

75 g raisins

175 g red caster sugar

1 stick cinnamon

1 grated nutmeg

1 soup spoon grated fresh ginger

20 g wine vinegar

20 g Wolfberger Épices liqueur

8 grains black pepper

#### Pour un foie gras cru de canard de 550 g environ :

10 g de sel fin et 1 g de poivre blanc

1 cuillère à soupe de liqueur Épices Wolfberger

#### For about 550 g duck foie gras:

10 g fine salt 1 g white pepper

1 soup spoon Wolfberger Épices liqueur



## PRÉPARATION PREPARATION

---

### FOIE GRAS

#### • LA VEILLE

1. Retirer délicatement les veines du foie gras à l'aide d'un couteau sans abimer le lobe.
2. Assaisonner uniformément le foie gras puis le placer dans une terrine, verser sur le dessus du foie gras la liqueur Épices Wolfberger, recouvrir la terrine d'un film et laisser une nuit au réfrigérateur.

#### • LE JOUR J

3. Le lendemain retirer le film plastique et couvrir la terrine avec un papier aluminium s'il n'y a pas de couvercle, laisser la terrine 1 heure à température ambiante avant de cuire.
4. Cuire au bain-marie 45 minutes à 170°C.
5. Presser pour retirer l'excédent de gras et réserver au frais.

### CHUTNEY DE POTIRON

6. Retirer l'écorce, les fibres et les pépins du potiron pour ne conserver que la chair.
7. Découper ensuite celle-ci en petits morceaux.
8. Eplucher et émincer très finement l'oignon.
9. Mettre dans une bassine à confiture le potiron, l'oignon, ainsi que le sucre et le vinaigre.
10. Bien remuer et saler.
11. Faire cuire pendant 15 minutes sur feu moyen.
12. Après 15 minutes, baisser le feu et ajouter les raisins secs ainsi que les épices.
13. Bien mélanger et faire mijoter à nouveau sur feu moyen pendant environ 45 minutes.
14. À mi-cuisson ajouter la liqueur Épices Wolfberger.
15. Bien mélanger régulièrement jusqu'à l'obtention d'une consistance proche de celle d'une confiture.
16. Laisser refroidir en fin de cuisson.

**Astuce du chef :** l'alcool disparaît lors du déglçage, il est donc conseillé d'ajouter quelques gouttes de liqueur Épices Wolfberger dans la préparation, avant le dressage.

### FOIE GRAS

#### • PREPARE IN ADVANCE

1. Use a knife to delicately remove the veins from the foie gras without damaging the lobe.
2. Season the foie gras uniformly and place in a terrine. Pour the Wolfberger Épices liqueur over the foie gras. Cover the terrine with cling film and leave overnight in the refrigerator.

#### • ON THE DAY

3. The next day, remove the cling film and cover with a lid or aluminium foil. Leave the terrine for one hour at room temperature before cooking.
4. Cook in a bain-marie at 170°C for 45 minutes.
5. Press to remove excess fat and reserve in a cool place.

### PUMPKIN CHUTNEY

6. Remove the skin, the fibres and the seeds from the pumpkin, retaining only the flesh.
7. Chop into small pieces.
8. Peel and finely slice the onion.
9. Place the pumpkin, the onion, the sugar and vinegar in a preserving pan.
10. Salt and stir well.
11. Cook over a medium flame for 15 minutes.
12. After 15 minutes, lower the heat and add the raisins and the spices.
13. Mix well and simmer on medium heat for about 45 minutes.
14. When half-cooked, add the Wolfberger Épices liqueur.
15. Stir regularly until it reaches a jam-like consistency.
16. Once cooked, leave to cool.

**Chef's tip:** the alcohol evaporates during the deglazing. It is best to add a few drops of the Wolfberger Épices liqueur to the preparation before serving.

## DRESSAGE PRESENTATION

---

Servir une belle tranche de terrine avec une quenelle de chutney.

**Astuce du chef :** le chutney peut être servi tiède ou froid !

Serve a nice slice of terrine with a quenelle of chutney.

**Chef's tip:** the chutney can be served hot or cold!