

Comment servir le foie gras Goulu et comment l'accompagner ? Idée de dressage



Comment consommer le foie gras de canard de La Ferme Goulu ?

Quand servir le foie gras ?

En tout début de repas ou après un amuse-bouche, lorsque vos papilles sont encore fraîches et disposées. Il peut également être servi sur des toasts (tièdes c'est encore mieux) en apéritif.

A quelle température servir le foie gras ?

L'idéal est de le rafraîchir plusieurs heures au réfrigérateur (entre +2 et +4°C) et de le sortir 15 minutes avant la dégustation.

Comment couper le foie gras ?

Il se sert généralement en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Elles peuvent être coupées avec un fil métallique très fin (une lyre) ou à l'aide d'une lame de couteau sans dents trempée dans de l'eau chaude. Posez ensuite les tranches sur des assiettes refroidies.

Comment accompagner le foie gras ?

Choisir un pain de qualité !

Le foie gras. Le pain grillé et le pain brioché sont des choix populaires, mais leur caractère sucré peut nuire au goût du plat. Le pain de seigle est un des types préférés, mais n'oubliez pas les autres variétés, comme les pains fantaisie qui incluent des fruits secs et des noisettes. Champion des accords sucrés-salés, le pain d'épices fait aussi merveille avec le foie gras : à griller comme du pain ou à mélanger pour une mie croustillante.

Servez-le avec des oignons confits, de la confiture ou de la marmelade maison.

Le foie gras est un adepte des accords sucrés-salés. Il a une douceur délicate, et il est souvent garni d'un **confit d'oignons** qui a un goût très sucré. Vous pouvez l'associer avec différents types de confits, comme notre confit **poire Cardamome**, que nous cuisinons à base d'oranges, de Figues, de marmelades maisons ou encore de cannelle. Pensez aux pâtes de fruits, qui peuvent être consommées sur un toast de foie gras en petits cubes.

Servez-le avec des fruits frais ou secs.

Pour accompagner le foie gras, pensez aux fruits. Offrez un plateau de raisins chasselas, de figues fraîches, de poires ou de pommes coupées en morceaux. Si vous voulez éviter que la pomme ne noircisse à l'air libre, arrosez-la de jus de citron. Les fruits secs, comme les abricots secs coupés en petits cubes, les morceaux de figues séchées et les pruneaux, sont également d'excellentes alternatives. Jouez avec la présentation en servant directement dans l'assiette et en l'agrémentant de toutes sortes de fruits frais et/ou secs.