

Foie gras d'oie entier truffé en brioche

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

Le foie :

- 350 gr de Foie Gras d'Oie entier Truffé de la Maison Metzler au torchon, Médaillé au Concours Général Agricole de Paris 2014

La brioche :

- 250 gr de farine
- 100 gr de beurre mou
- 10 gr de sucre
- 10 gr de sel
- 1 œuf
- 10 cl de lait tiède
- 25 gr de levure fraîche de boulanger
- De l'eau avec du sel pour la dorure

Le matériel:

- 1 moule à cake
- 1 emporte pièce rond de taille proche du diamètre du foie gras d'Oie entier truffé au torchon

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °.
2. Délayez la levure dans le lait tiède.
3. Mélangez la farine tamisée, le sel et le sucre.
4. Ajoutez l'œuf et le mélange levure/lait et en dernier petit à petit le beurre. Mélangez tous ces ingrédients sans cesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui doit se décoller du bol (si besoin rajouter de la farine).
5. Laissez gonfler la pâte pendant environ 1 heure dans un endroit tiède.
6. Chemisez un moule à cake de papier sulfurisé et y mettre la pâte. Laissez pousser la pâte 45 min dans le moule à cake. La pâte doit à nouveau doubler de volume.
7. Laissez reposer à nouveau jusqu'à ce qu'elle double de volume.
8. Lorsque la pâte est prête est à cuire, la dorer au pinceau avec un mélange eau+sel. Faire cuire 30 min.
9. Laissez la brioche refroidir.
10. Au moment de dresser le foie gras d'oie truffé en brioche, découper des tranches de 1,5 cm d'épaisseur et détourez à main levée ou à l'aide d'un emporte pièce des ronds à l'intérieur de la brioche pour y insérer une tranche de foie gras d'oie entier truffé.

A noter qu'il vous est possible de réaliser cette recette avec tous **les foies gras de la Maison Metzler (Oie, Canoe, Canard)**.

Nous vous conseillons un **pinot gris alsacien** pour accompagner cette entrée.

Cette inspiration gourmande vous est proposée par la Maison Metzler, créateur de foies gras alsaciens d'exception depuis 1986.

Retrouvez aussi le foie gras d'oie entier truffé en brioche à la carte de notre Restaurant, **Le Goldert**.

Maison Metzler – 2, rue Haute – 68420 Guebenschwihr – 03 89 49 24 76 – www.foiegras-canoie.com