

Les succulents foies gras de Philippe Andignac

 Zoom  Signets  Partager  Imprimer  Écouter  Traduire

  

La Boucherie du Palais importe un produit landais exceptionnel qu'on retrouve sur les tables des grands chefs étoilés. Dénicher un excellent foie gras cru confine à la recherche d'un graal gourmand. Les multiples provenances (France surtout, mais aussi Bulgarie, Hongrie), les différentes techniques d'élevage et d'engraissement, débouchent sur une grande disparité de la qualité.

Beaucoup de grands chefs français plébiscitent un producteur des Landes, au coeur de la Chalosse, Philippe Andignac, dont les foies gras de canard sont vraiment exceptionnels. Au point que la Boucherie du Palais a décidé de les importer.

Un test réalisé sur deux foies frais confirme les propriétés remarquables de ce produit. Le premier a été cuit, nature, sous vide. Le second, après dénervage et assaisonnement (sel, poivre, armagnac), a été façonné en rouleau très serré et entouré de plusieurs couches de papier film.

Dans les deux cas, la cuisson a été menée pendant dix minutes dans un four vapeur à une température de 97°. Le résultat aurait été très proche mené dans un cuiseur vapeur traditionnel.

Résultat après refroidissement et quarante-huit heures au réfrigérateur? Aucune perte de graisse constatée, une texture parfaitement lisse, une couleur légèrement rosée et une saveur d'une extrême délicatesse, la perfection. Et cela après une préparation simpliste et une cuisson courte et facile.

La société Andignac, installée à Castelnau-Chalosse, produit aussi des foies gras cuisinés (mi-cuit, mi-conserve, conserve), des confits, pâtés, rillettes, cous farcis, cassoulets, etc. La Boucherie du Palais importe aussi des magrets, des vrais issus du canard mulard. Ils sont frais, salés ou séchés. Là aussi, la qualité est au rendezvous. Boucherie du Palais, 5, rue Blavignac, Carouge; tél. 022 309 43 60. Andignac, place de l'Eglise, Castelnau-Chalosse (Landes). Site: www.andignac-foiegras.com.