



## **Cromesquis de foie gras parmesan, noisettes du Piémont**

**Cette recette fait partie de celles qui ont permis à Tom Meyer (alors employé à la Chèvre d'Or à Eze (06) de remporter la sélection Grand Sud du 13<sup>ème</sup> Trophée Masse en 2015.**

Les trois propositions de Tom Meyer:

Tourte de Blettes au foie gras entier et cuisse de canard confite

Calisson de courge, orange et amande

Cromesquis de foie gras parmesan, noisettes du Piémont

[Article sur le Trophée Masse 14<sup>ème</sup> édition](#)

Foie gras : 80g

Parmesan : 150g Crème : 0.5l Beurre : 60g Blanc œuf : 0.15l  
Noisettes : 110g Oignons : 300g  
Baies roses : 3g  
Encre de seiche : 0.05l Chapelure blanche : 300g Farine : 30g  
Huile de tournesol : 0.5l

### **Déroulé de la recette**

Eplucher les oignons, puis réaliser des pétales avec ceux-ci, les faire suer avec du beurre et les baies rose concassées, ajouter un fond d'eau et laisser cuire à l'étuvée.

Réaliser une béchamel avec le beurre, la farine et la crème puis ajouter le parmesan râpé, une fois cuite laisser refroidir en cellule. Torréfier puis concasser les noisettes en morceaux, réaliser de petits dés de foie gras puis les faire sauter légèrement. Couler la béchamel dans des moules sphériques ajouter les dés de foie gras et les morceaux de noisette et réserver en cellule de congélation.

Réaliser une chapelure à l'encre de seiche et poudre de noisettes. Une fois les sphères congelées, paner avec la maïzena le blanc d'œuf et la chapelure puis frire à 180°C afin d'obtenir une sphère bien croustillante et chaude à cœur, puis disposer la sphère sur le pétale d'oignon au baies rose.