



ROYALE DI FOIE GRAS , BRODO DELICATO DI CASTAGNE  
(Ricetta per 12 persone)

**Ingredienti della royale di foie gras :**

Foie gras de canard cotto	200 gr
Crema liquida	500 gr
Sale fine	7 gr
Rosso d'uovo	3
Uova	3

**Ingredienti del brodo di castagne :**

Cosce di faraona	2
Scalogno	4
Burro	20 gr
Steli di finocchio secco	3
Grani di pepe nero	8
Cognac	7 cl
Brodo di gallina	1 l
Castagne pulite	500 gr
Latte	½ l
Fondo di pollame	100 gr
Olio d'oliva, sale, pepe	qb

**Preparazione del brodo di castagne :**

Tagliare a pezzi le cosce di faraona.

Sbucciare gli scalogni, e tagliarli in rondelle di 8 mm.

In una pentola di ghisa, far riscaldare un filo d'olio con 10 gr di burro.

Rosolare a fuoco lento i pezzi di faraona (5 minuti), aggiungere gli scalogni, gli steli di finocchio e il pepe. Lasciar cuocere per qualche minuto, sempre rimescolando.

Deglassare con il cognac, ammorbidire con il brodo di gallina, incorporare le castagne (avendo cura di lasciarne una dozzina da parte). Aggiungere il resto del brodo.

Coprire e cuocere facendo bollire lentamente per 45 minuti.

Mixar il brodo.

Filtrare con un colino conico, correggere il sapore e tenere al caldo.

### **Cottura delle castagne :**

Cuocere le castagne con il latte e i 3 steli di finocchio secco e un pizzico di sale.  
Lasciarle raffreddare nel loro brodo di cottura.

### **Preparazione della royale di foie gras :**

Tagliare il foie gras a cubetti.

Portare a ebollizione la crema con il sale.

Versarla sul foie gras frullando, fino a ottenere una crema densa.

Lasciar raffreddare, quindi aggiungere le uova e mixare una seconda volta.

Passare in un colino conico e versare direttamente nelle tazze (o nei piatti).

Rivestire i singoli recipienti, e cuocere in forno a 90° C a bagno maria per circa venti minuti (a seconda della quantità e dei recipienti utilizzati).

A fine cottura, lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

### **Finitura :**

Riscaldare il fondo di pollame.

Sgocciolare le castagne dal latte di cottura. Metterle in un sautoir e glassarle con il fondo di pollame, del brodo di gallina e una noce di burro.

Versare il brodo sulla royale di foie gras, guarnire con una castagna glassata e decorare con una foglia d'oro.

### **Facoltativo:**

Conservare il latte di cottura delle castagne, emulsionarlo servendosi di un piccolo mixer e deporre una puntina di schiuma sul bordo della castagna.

Servire ben caldo.