

## Le foie gras Chantilly et ses cousins

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.06.Q07

décembre 2024

**Mots clés : Chantilly, foie gras, chocolat, beurre, fromage, émulsion**

Le foie gras Chantilly est un des mets inventés en 1995 par Hervé This, pour une série comprenant aussi le chocolat Chantilly, le beurre Chantilly ou le fromage Chantilly.

Tous ont pour principe une émulsion initiale de matière grasse dans un liquide, avant un foisonnement qui est stabilisé quand la matière grasse se recristallise, lors d'un refroidissement provoqué.

Le liquide doit être une "solution aqueuse", telle que :

- un fond de canard ou d'oie, avec un foie gras,
- du thé ou du café, avec du chocolat,
- du vin blanc réduit, avec du roquefort ou du crottin de Chavignol,
- du jus de citron, avec du beurre.

### Des Chantilly sans crème

Classiquement, cuisiniers ou pâtisseries ont fait des *mousses de* ou des *mousses à*, ou encore des *Chantilly à* : par exemple, en fouettant des blancs d'œufs en neige avant d'y ajouter du chocolat fondu ou du foie gras fondu ; ou en fouettant de la crème de lait en Chantilly, avant de lui ajouter foie gras ou fromage.

Pour les préparations présentées ici, il n'y a pas de crème : c'est seulement un ingrédient gras qui est utilisé, avec un liquide qui pourrait être de l'eau, mais qui sera plutôt une solution aqueuse ayant du goût, ce dernier étant l'objectif des pratiques culinaires. Dans le principe, il s'agit d'utiliser la solution aqueuse et la matière grasse pour produire une préparation ayant la consistance de la crème, afin de la foisonner pour lui donner une allure de crème Chantilly.

En pratique, c'est très simple :

1. Dans une casserole, mettre un liquide : vin réduit, jus de fruit, bouillon, eau, thé, café, etc.
2. Ajouter le corps gras sélectionné : chocolat, foie gras cru ou cuit, beurre ou fromage.
3. Chauffer doucement pour fondre la matière grasse, et agiter afin de produire une émulsion de type "huile dans eau", ayant la viscosité de la crème classique<sup>1</sup>.
4. Poser la casserole sur des glaçons ou dans de l'eau froide, et fouetter : au début, apparaissent des bulles qui ne tiennent pas longtemps, mais qui, progressivement, deviennent de plus en plus petites, tandis que la préparation gonfle en changeant de consistance.
5. Quand les branches du fouet laissent des traînées permanentes, la préparation est faite. On peut la consommer aussitôt, ou la conserver au réfrigérateur pour servir ultérieurement (la solidification de la matière grasse assure la tenue de l'ensemble).

### Des proportions ?

Dans tous les cas, pour 200 grammes de liquide :

- avec du foie gras : 300 grammes de foie gras cru ou cuit, éventuellement passé pour le diviser plus rapidement ;
- avec du chocolat : 225 grammes de chocolat à croquer ou de couverture ;
- avec du beurre : 250 grammes de beurre ;
- avec du fromage : tout dépend du fromage, on adaptera pour obtenir une consistance de l'émulsion semblable à celle de la crème de lait.

Pour le foie gras, noter que sa graisse jaune, si l'on part d'une terrine, peut être utilisée : c'est la même matière grasse que celle qui se trouve à l'intérieur du foie.

<sup>1</sup> Attention, ne pas confondre une émulsion – c'est-à-dire la dispersion d'un liquide dans un autre liquide – avec une mousse qui est la dispersion d'un gaz dans un liquide !



Foie gras Chantilly servi accompagné d'une huître, confectionné et servi par Pierre Gagnaire (photo H. This)

### Et en plus : des préparations inratables !

De toute façon, toutes ces préparations sont inratables : si elles évoluent mal, on peut les rattraper !

Par exemple :

- si la préparation est trop liquide et ne prend pas : la remettre sur le feu et ajouter de la matière grasse, puis repasser sur glace et fouetter ;
- si la préparation est trop dure : la remettre sur le feu pour la refondre, ajouter un peu de liquide, et reprendre le battage ;
- si l'on a fouetté trop longtemps, conduisant à préparation à "grainer" : refondre et battre à nouveau.

Hervé THIS, membre de l'Académie d'Agriculture de France

### Ce qu'il faut retenir :

Bon appétit !

### Pour en savoir plus :

- Hervé This : *Mon histoire de cuisine*, Belin, Paris, 2020.
- *Handbook of Molecular Gastronomy*, CRC Press, Boca Raton, FL (USA)