

12 recettes
12 exceptional
d'exception
recipes
autour du
around
foie gras
foie gras

signées
GUY MARTIN

SARRADE
depuis 1850





GUY MARTIN
Le Grand Véfour, Paris

Le foie gras, un mets impérial, nourrit les rêves des cuisiniers et des gourmets, depuis des temps immémoriaux.
Expression sublimée du savoir-faire de nos paysans, symbole d'une tradition vivante généreuse, il est toujours associé au raffinement, à la délicatesse et au plaisir.
Couleur, texture, intensité... j'ai souhaité, à travers ces douze recettes créées pour vous, décliner son éternelle modernité, dans un esprit festif!

*Foie gras, an imperial food, has nourished the dreams of chefs and gourmets since time immemorial.
A sublime expression of the expertise of our farmers, the symbol of a generous living tradition, it is always associated with refinement, delicateness and pleasure.
Colour, texture, intensity... through these twelve recipes created for you, I want to extend its eternal modernity in a festive spirit!*

A handwritten signature of Guy Martin in black ink, written in a cursive style.

Le foie gras

une extase

*“... Foie Gras qui,
au moment de son apparition,
fit cesser toutes les conversations
par la plénitude des cœurs...
et se succéder tour à tour
sur toutes les physionomies
le feu du désir,
l’extase de la jouissance,
le repos parfait de la béatitude...”*

*“La Physiologie du Goût”
Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1825*

Tout au long des siècles, au moins depuis l’Égypte ancienne, ce produit tant estimé sur nos tables a fait les délices de palais célèbres et anonymes. Cette immense gourmandise, au fil du temps, a conquis la planète. Elle est partout associée à la fête et à la célébration...



L’engraissement des oies et canards est une tradition née de l’observation : c’est en s’engraissant eux-mêmes, avant leur migration, que ces oiseaux trouvent la force d’accomplir leurs longs périple migratoires. Devenue pratique paysanne, elle a donné naissance à un savoir-faire inestimable que nos éleveurs entretiennent avec passion.

pure ecstasy

Throughout centuries, at least since ancient Egyptian times, this greatly esteemed product has been the delight of both famous and anonymous palaces. This immense delicacy has, over the years, conquered the planet. It is associated everywhere with festivities and celebrations...

The fattening of geese and ducks is a tradition born out of observation: it is by fattening themselves, before migrating, that these birds find the force needed to accomplish their long migratory voyages. It became a rural practice and has given birth to a priceless expertise that our farmers passionately perpetuate.

Le foie gras messager de la haute gastronomie française

Sarrade & Delpeyrat portent haut et fort les couleurs de la haute gastronomie française dans le monde entier. Respectivement fondées en 1850 et 1890, elles perpétuent une tradition d'excellence au service d'un produit unique: le foie gras.

Plébiscité par les meilleures tables et les plus grands chefs en France comme à l'étranger, le foie gras fait battre le cœur de ces deux maisons plus que centenaires qui privilégient depuis toujours qualité et exigence en matière de sélection des matières premières. Elles maîtrisent l'intégralité de leur filière de production, garantissant une Origine France et une traçabilité absolue. Elles s'appuient également sur un savoir-faire ancestral incomparable, alliant tradition et créativité, pour offrir une large gamme de produits gourmands.

Sarrade & Delpeyrat confèrent aux produits du terroir leurs plus belles lettres de noblesse, et revendiquent le titre d'ambassadrice de la haute gastronomie française.



**Raffinement et exigence
sont depuis toujours
les maîtres mots
de ces belles maisons.**



herald of French haute gastronomy

Sarrade & Delpeyrat strongly represent the values of French haute gastronomy right across the world. Respectively founded in 1850 and 1890, they perpetuate a tradition of excellence dedicated to a single and unique product: foie gras.

Acclaimed by the best tables and the greatest chefs both in France and abroad, for over a century foie gras has been at the heart of these two companies which have always privileged quality and the highest standards when selecting their raw materials. They control the entirety of their production, guaranteeing an Origine France and complete traceability. They also rely on an incomparable ancestral expertise, marrying tradition and creativity, to offer a large range of gourmet products.

Sarrade & Delpeyrat give traditional local products their greatest prestige, and claim the title of ambassadors of French haute gastronomy.

Refinement and high standards have always been the key words of these reputable companies.



Sommaire

Hoummos, grenade et croustillant de foie gras.....	8
Foie gras poêlé sur un boulgour au curcuma, pavé de turbot, émulsion de jus de menthe et chips de patate douce	12
Pavé de mérrou en croûte de harissa, cubes de foie gras poêlés et légumes du moment	16
Foie gras de canard poêlé au sumac, royale de pois chiches	20
Fatayers au foie gras, épinards et pignons de pin.....	24
Lotte frottée au ras el hanout, foie gras, moutabal et naan	28
Consommé de tomate et pastèque à la cardamome, ravioles de foie gras	32
Pressé de foie gras de canard, chutney ananas passion à l'huile de coriandre	36
Tatin de foie gras et dattes à la nigelle et citron au sel.....	40
Suprêmes de volaille farcis au foie gras et ras el hanout, aubergine confite et acidulée.....	44
Pavé de foie gras rôti au citron confit, carottes au cumin	48
Magret rôti et tajine de légumes au citron au sel et cumin.....	52

Contents

<i>Houmous, pomegranate and crispy foie gras</i>	<i>8</i>
<i>Pan-fried foie gras on a bed of turmeric bulgur, with turbot fillet, mint-juice emulsion and sweet potato crisps</i>	<i>12</i>
<i>Grouper steak in harissa pastry with pan-fried foie gras cubes and seasonal vegetables</i>	<i>16</i>
<i>Pan-fried duck foie gras with sumac and chickpea royale</i>	<i>20</i>
<i>Foie gras, spinach and pine nut fatayer</i>	<i>24</i>
<i>Monkfish rubbed with ras el hanout, foie gras, baba ghanoush and naan.....</i>	<i>28</i>
<i>Tomato and watermelon consommé with cardamom and foie gras ravioli</i>	<i>32</i>
<i>Pressed duck foie gras with pineapple and passion fruit chutney and coriander oil.....</i>	<i>36</i>
<i>Foie gras and date tatin with black cumin and salted lemon</i>	<i>40</i>
<i>Chicken breast stuffed with foie gras, with ras el hanout and tangy candied aubergines.....</i>	<i>44</i>
<i>Slab of roasted foie gras with candied lemon and cumin carrots</i>	<i>48</i>
<i>Roasted duck breast and vegetable tajine with salted lemon and cumin</i>	<i>52</i>



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Hoummos, grenade et croustillant de foie gras

Houmous, pomegranate and crispy foie gras

Pour 10 personnes

- 900 g de foie gras
- 1 paquet de feuilles de brick
- 1 blanc d'œuf
- 300 g de pois chiches secs
- 125 g de yaourt
- 10 gouttes de Tabasco
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 cuillerées à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillerée à soupe de purée de sésame
- ½ gousse d'ail
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron
- 12 brins de coriandre
- 150 g de graines de grenade
- 20 g d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin, fleur de sel

Serves 10

- 900 g foie gras
- 1 packet of brick pastry sheets
- 1 egg white
- 300 g dried chickpeas
- 125 g yoghurt
- 10 drops of Tabasco
- 1 carrot
- 1 onion
- 2 tablespoons sesame oil
- 1 tablespoon sesame puree
- ½ clove of garlic
- 2 tablespoons lemon juice
- 12 sprigs of coriander
- 150 g pomegranate seeds
- 20 g olive oil
- Salt and ground pepper, sea salt





Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Foie gras poêlé sur un boulgour au curcuma, pavé de turbot, émulsion de jus de menthe et chips de patate douce

Pan-fried foie gras on a bed of turmeric bulgur, with turbot fillet, mint-juice emulsion and sweet potato crisps

Pour 10 personnes

Serves 10

- 10 pavés de turbot de 140 g pièce
- 10 escalopes de foie gras de 50 g chacune
- 10 g d'huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

- 10 thick turbot fillets (140 g each)
- 10 foie gras cutlets (50 g each)
- 10 g olive oil
- Table salt and ground pepper

Boulgour et patate douce au curcuma

- 300 g de boulgour
- 200 g de patate douce
- 120 g d'huile d'olive
- 30 g de menthe fraîche
- 2 g de curcuma en poudre
- 10 g de piment rouge épépiné et coupé en brunoise
- Sel et poivre du moulin

Bulgur and sweet potato with turmeric

- 300 g bulgur
- 200 g sweet potato
- 120 g olive oil
- 30 g fresh mint
- 2 g powdered turmeric
- 10 g red chilli pepper, deseeded and cut into a brunoise
- Salt and ground pepper

Huile au curcuma

- 10 g d'huile d'olive
- 1 g de curcuma

Turmeric oil

- 10 g olive oil
- 1 g turmeric

Jus menthe

- 300 g de jus de coque crémé
- 40 g de purée de menthe
- Sel et poivre du moulin

Mint juice

- 300 g creamy cockle juice (jus de coque crémé)
- 40 g mint puree
- Salt and ground pepper

Chips de patate douce

- 10 bandes de patate douce de 1 mm d'épaisseur taillées dans sa longueur
- Sel fin

Sweet potato crisps

- 10 strips of sweet potato, 1 mm thick, cut lengthways
- Table salt

Foie gras poêlé sur un boulgour au curcuma, pavé de turbot, émulsion de jus de menthe et chips de patate douce

Pan-fried foie gras on a bed of turmeric bulgur, with turbot fillet, mint-juice emulsion and sweet potato crisps

Boulgour et patate douce au curcuma

Verser le boulgour dans une casserole d'eau bouillante salée avec le curcuma et faire cuire le temps indiqué sur le paquet. L'égoutter et réserver au chaud dans un saladier. Éplucher et tailler en dés de 5 x 5 mm la patate douce. Les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 8 minutes à petits frémissements. Égoutter puis les ajouter au boulgour ainsi que l'huile d'olive et le piment rouge. Réserver au chaud.

Laver et sécher la menthe. Prélever 10 sommités pour le décor.

Effeuillez et ciselez très finement le reste. L'ajouter au boulgour au moment de servir.

Huile au curcuma

Dans un petit récipient, mélanger l'huile avec le curcuma. Réserver.

Jus menthe

Verser le jus de coques dans une casserole. Porter à ébullition puis hors du feu, incorporer la purée de menthe. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud. Au moment du dressage, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

Chips de patate douce

Faire cuire les bandes de patate douce au four vapeur pendant 1 minute, puis les faire frire une par une à 125 °C dans une friteuse. Quand elles ont une belle coloration et qu'il n'y a plus de bulles dans la friteuse, déposer les chips sur un papier absorbant. Les saler légèrement. Réserver.

Bulgur and sweet potato with turmeric

Pour the bulgur into a saucepan of salted boiling water with the turmeric and cook for the time indicated on the packet. Drain and keep warm in a salad bowl. Peel the sweet potatoes and cut them into 5 x 5 mm cubes. Add them to a saucepan of salted boiling water and simmer for 8 minutes. Drain, then add them to the bulgur, together with the olive oil and the red chilli pepper. Keep warm.

Wash and dry the mint. Pick out 10 heads for the garnish.

Remove the leaves from the rest and chop them finely. Add to the bulgur to serve.

Turmeric oil

In a small container, mix the oil with the turmeric. Set aside.

Mint juice

Pour the cockle juice into a saucepan. Bring to the boil, then remove from the heat and mix in the mint puree. Adjust the seasoning. Keep warm. Just before serving, emulsify using a plunging mixer.

Sweet potato crisps

Cook the strips of sweet potato in a steam oven for 1 minute, then fry them one by one at 125 °C in a deep-fat fryer. When they have turned a nice colour and there are no longer any bubbles in the fryer, remove the crisps and place them on absorbent paper. Lightly salt them. Set aside.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire cuire les pavés de turbot à feu moyen pendant 7 minutes en les retournant. Les écarter puis les badigeonner légèrement d'huile de curcuma à l'aide d'un pinceau. Réserver au chaud.

Dans une poêle chaude sans matière grasse, faire dorer les escalopes de foie gras, à feu vif, une minute de chaque côté. Réserver sur du papier absorbant.

Dresser dans chaque assiette le boulgour dans un cercle de 5 cm de diamètre puis ajouter dessus l'escalope de foie gras poêlée. Placer le turbot. Ajouter des pointes de mousse de jus de menthe. Décorer avec une pluche de menthe réservée et une chips de patate douce. Servir aussitôt.

Heat the olive oil in a frying pan and cook the turbot fillets over a medium heat for 7 minutes, turning occasionally. Remove them from the heat, then, using a brush, apply a light coating of turmeric oil to them. Keep warm.

In a hot frying pan with no fat, brown the foie gras cutlets over a high heat, for one minute on each side. Set aside on absorbent paper.

On each plate, place a circle of bulgur 5 cm in diameter, then top with the pan-fried foie gras cutlet. Add the turbot, then a few swirls of mint juice. Garnish with a sprig of mint and a sweet potato crisp. Serve immediately.



Une recette signée
GUY MARTIN
 Le Grand Véfour
 Paris

Pavé de mérrou en croûte de harissa, cubes de foie gras poêlés et légumes du moment

Grouper steak in harissa pastry with pan-fried foie gras cubes and seasonal vegetables

Pour 10 personnes

Serves 10

- 10 pavés de mérrou de 160 g
- 500 g de foie gras
- 10 g d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

- 10 thick grouper steaks (160 g)
- 500 g foie gras
- 10 g olive oil
- Salt and ground pepper

Légumes du moment

- 350 g de branche de céleri
- 250 g de petites carottes jaunes
- 250 g de petites carottes orange
- 250 g de petites carottes violettes
- 10 artichauts poivrade
- 30 pétales de tomates confites
- 20 g d'huile d'olive

Seasonal vegetables

- 350 g celery
- 250 g yellow baby carrots
- 250 g orange baby carrots
- 250 g purple baby carrots
- 10 seasoned artichokes
- 30 candied tomato pieces
- 20 g olive oil

Jus de tomate aux graines de coriandre

- 750 g de tomates
- 30 g de concentré de tomate
- 7 g de graines de coriandre
- 20 g d'huile d'olive
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre du moulin

Tomato juice with coriander seeds

- 750 g tomatoes
- 30 g tomato puree
- 7 g coriander seeds
- 20 g olive oil
- 1 sprig of thyme
- 1 bay leaf
- Salt and ground pepper

Croûte de harissa

- 20 g de beurre
- 20 g de chapelure
- 20 g de harissa

Harissa pastry

- 20 g butter
- 20 g breadcrumbs
- 20 g harissa

Pavé de mérou en croûte de harissa, cubes de foie gras poêlés et légumes du moment

Grouper steak in harissa pastry with pan-fried foie gras cubes and seasonal vegetables

Légumes du moment

Éplucher le céleri et les carottes. Les faire cuire séparément dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 8 minutes. Les rafraîchir dans un bol d'eau glacée. Les éponger sur du papier absorbant.

Tailler les carottes en sifflet et le céleri en biseaux de 2 cm de long. Réserver.

Tourner les artichauts poivrade. Les faire cuire 12 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée avec le thym et le laurier. Les égoutter puis les couper en 2. Réserver.

Jus de tomate aux graines de coriandre

Laver et couper les tomates en cubes de 1 cm.

Faire revenir les graines de coriandre dans une casserole avec l'huile d'olive pendant 1 minute sans coloration. Ajouter les cubes de tomates, mélanger, puis couvrir et faire cuire à petite ébullition 10 minutes à feu doux.

Mixer, passer au chinois étamine et ajouter le concentré de tomate. Saler, poivrer. Réserver au chaud.

Croûte de harissa

Travailler le beurre en pommade. Ajouter la chapelure, puis la pâte de harissa. Mélanger pour obtenir une boule de pâte. La déposer entre deux feuilles de papier sulfurisé puis étaler à 3 mm d'épaisseur. Réserver au froid puis découper des rectangles à la taille des pavés de mérou.

Seasonal vegetables

Peel the celery and carrots. Cook them separately in a saucepan of salted boiling water for approximately 8 minutes. Cool them in a bowl of iced water. Use absorbent paper to remove excess moisture.

Chop the carrots and celery on the bias into pieces 2 cm long. Set aside.

Turn the seasoned artichokes. Cook them for 12 minutes in a saucepan of salted boiling water with the thyme and the bay leaf. Drain them, then cut them in half and set them aside.

Tomato juice with coriander seeds

Wash the tomatoes and cut them into 1 cm cubes.

Fry the coriander seeds in a saucepan with olive oil for 1 minute, without browning them. Add the tomato cubes, mix, cover and simmer for 10 minutes on a low heat.

Mix, pass through a conical strainer and add the tomato puree. Add salt and pepper. Keep warm.

Harissa pastry

Knead the butter to give it a creamy texture. Add the breadcrumbs, then the harissa paste. Mix to obtain a ball of dough. Place between two sheets of greaseproof paper and roll out to a thickness of 3 mm. Refrigerate, then cut into rectangles the same size as the grouper steaks.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive et faire dorer les pavés de mérou côté peau pendant 5 minutes. Enfourner dans un four préchauffé à 180 °C pour 3 minutes de cuisson. Déposer les rectangles de croûte de harissa sur le mérou côté peau et passer au grill pendant 2 minutes.

Pendant ce temps, couper le foie gras en cubes de 10 g. Dans une poêle chaude et sans matière grasse, les faire dorer à feu vif pendant environ 2 minutes. Débarrasser sur du papier absorbant.

Réchauffer les légumes et les pétales de tomates confites dans une sauteuse avec les 20 g d'huile d'olive.

Au moment de servir, disposer harmonieusement les légumes dans les assiettes. Verser 2 cuillerées à soupe de jus de tomate. Déposer le pavé de mérou et répartir les cubes de foie gras. Parsemer de fleur de sel. Servir aussitôt.

In a frying pan, heat the olive oil and brown the grouper steaks skin-side-down for 5 minutes. Cook in a preheated oven at 180 °C for 3 minutes. Place the rectangles of harissa pastry on the skin-side of the grouper steaks and grill for 2 minutes.

Meanwhile, cut the foie gras into 10 g cubes. In a hot frying pan with no fat, brown them over a high heat for approximately 2 minutes. Set aside on absorbent paper.

Heat up the vegetables and candied tomato pieces in a frying pan with the 20 g of olive oil.

To serve, first arrange the vegetables attractively on the plate. Pour 2 tablespoons of tomato juice over the top. Then add the grouper steak and distribute the foie gras cubes. Sprinkle with sea salt.

Serve immediately.



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Foie gras de canard poêlé au sumac, royale de pois chiches

*Pan-fried duck foie gras with sumac
and chickpea royale*

Pour 10 personnes

Serves 10

- 10 escalopes de foie gras cru de 50 g chacune
- Sel fin et poivre du moulin

- 10 foie gras cutlets, raw (50 g each)
- Table salt and ground pepper

Panure du foie gras

- 200 g de chapelure fine
- 3 g de sumac
- 2 œufs
- 100 g de farine

Breadcrumbs for foie gras

- 200 g dried breadcrumbs
- 3 g sumac
- 2 eggs
- 100 g flour

Mendiants

- 50 g de pistaches décortiquées
- 50 g d'amandes mondées
- 50 g de noisettes mondées
- 10 g d'huile d'olive

Mendant

- 50 g shelled pistachios
- 50 g blanched almonds
- 50 g blanched hazelnuts
- 10 g olive oil

Royale de pois chiches

- 200 g de pois chiches cuits
- 4 œufs entiers
- 3 jaunes d'œufs
- 500 g de crème liquide
- Sel fin et poivre du moulin

Chickpea royale

- 200 g cooked chickpeas
- 4 whole eggs
- 3 egg yolks
- 500 g single cream
- Table salt and ground pepper

Salade de coriandre et pois chiches

- 300 g de pois chiches cuits concassés
- 20 g de feuilles de coriandre
- 100 g de carottes en dés de 3 x 3 mm
- 1 jus de citron
- 1 g de graines de carvi torréfiées
- 30 g d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Coriander and chickpea salad

- 300 g cooked chickpeas, crushed
- 20 g coriander leaves
- 100 g carrots, diced into 3 x 3 mm cubes
- The juice of 1 lemon
- 1 g caraway seeds, roasted
- 30 g olive oil
- Salt and ground pepper





Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Fatayers au foie gras, épinards et pignons de pin

*Foie gras, spinach
and pine nut fatayer*

Pour 10 personnes

- 450 g de foie gras
- Sel fin et poivre du moulin

Pâte à fatayer

- 375 g de farine
- 90 g d'huile d'olive
- 25 g de levure boulangère
- 3 g de sel fin

Mélange d'épices

- 2 g d'anis sauvage
- 2 g de cardamome verte
- 2 g de coriandre graine

Farce à fatayer

- 500 g d'épinards
- 20 g de beurre
- 100 g de riz long cuit
- 100 g de pignons de pin
- 1 g de gingembre frais
- 1 g du mélange d'épices

Serves 10

- 450 g foie gras
- Table salt and ground pepper

Fatayer pastry

- 375 g flour
- 90 g olive oil
- 25 g baker's yeast
- 3 g table salt

Spice mix

- 2 g wild aniseed
- 2 g green cardamom
- 2 g coriander seeds

Fatayer filling

- 500 g spinach
- 20 g butter
- 100 g long-grain rice, cooked
- 100 g pine nuts
- 1 g fresh ginger
- 1 g spice mix





Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Lotte frottée au ras el hanout, foie gras, moutabal et naan

*Monkfish rubbed with ras el hanout,
foie gras, baba ghanoush and naan*

Pour 10 personnes

Serves 10

- 10 morceaux de lotte de 150 g chacun
- 300 g de foie gras
- 20 pétales de tomates séchées
- 2 brins de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillerées à café de ras el hanout
- 100 g d'huile d'olive
- 1 piment rouge thaï
- 2 brins de coriandre + quelques pluches pour le décor
- Sel fin et poivre du moulin

- 10 pieces of monkfish (150 g each)
- 300 g foie gras
- 20 sun-dried tomato pieces
- 2 sprigs of thyme
- 2 bay leaves
- 2 teaspoons ras el hanout
- 100 g olive oil
- 1 Thai red chilli pepper
- 2 sprigs of coriander + a few sprigs for the garnish
- Table salt and ground pepper

Moutabal

- 2 aubergines de 500 g
- 250 g de tahina
- 125 g de jus de citron
- Sel

Baba Ghanoush

- 2 aubergines (500 g each)
- 250 g tahini
- 125 g lemon juice
- Salt

Naan

- 220 g d'eau
- 12 g de sucre en poudre
- 450 g de farine
- 25 g de levure de boulanger
- 10 g de jus de citron
- 1 cuillerée à soupe de yaourt
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide
- 2 pincées de sel fin
- 2 gousses d'ail
- 1 botte de coriandre
- Beurre clarifié pour la cuisson

Naan

- 220 g water
- 12 g caster sugar
- 450 g flour
- 25 g baker's yeast
- 10 g lemon juice
- 1 tablespoon yoghurt
- 1 tablespoon groundnut oil
- 2 pinches of table salt
- 2 cloves of garlic
- 1 bunch of coriander
- Clarified butter for cooking



Lotte frottée au ras el hanout, foie gras, moutabal et naan

Monkfish rubbed with ras el hanout, foie gras, baba ghanoush and naan

Préparation du naan

Dans une casserole faire chauffer le sucre avec l'eau. Une fois le sucre dissous, retirer du feu et laisser refroidir à environ 25 °C, 30 °C. Ajouter la levure.

Mélanger la farine avec le yaourt, l'huile, le sel, l'ail haché et dégermé, le jus de citron, la coriandre ciselée. Incorporer le mélange eau, levure et sucre et pétrir pour obtenir une pâte suffisamment souple. Si nécessaire ajouter un peu d'eau. Laisser reposer couvert d'un linge pendant 30 minutes environ à température ambiante.

Former des boules de 50 g et leur donner une forme ovale sur une épaisseur d'environ ½ cm. Au préalable, déposer une plaque 5 minutes, dans un four chaud à 220 °C.

Une fois la plaque chaude, déposer un papier sulfurisé et faire glisser les naans dessus. Les badigeonner de beurre clarifié et cuire environ 4 minutes d'un côté et 3 minutes de l'autre. La pâte doit rester légèrement blanche. Sortir du four puis les couper en éventail. Réserver.

Moutabal

Faire cuire les aubergines sur une flamme ou les brûler au chalumeau pour obtenir une saveur fumée. Les éplucher puis hacher la chair au couteau. Égoutter pour enlever le surplus d'eau en passoire durant une heure. Placer ensuite dans un bol, ajouter le sel, le tahina. Bien mixer, ajouter le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement. Réchauffer à feu doux dans une casserole. Réserver.

La lotte au foie gras

Couper le foie gras en bâtonnets de 4 cm de long et d'1 cm de côté. Saler, poivrer.

Preparing the naan

In a saucepan, heat the sugar with the water. Once the sugar has dissolved, remove from the heat and cool to approximately 25 °C or 30 °C, then add the yeast.

Mix the flour with the yoghurt, the oil, the salt, the garlic (chopped with the sprout removed), the lemon juice and the finely chopped coriander. Add the mixture of water, yeast and sugar and knead to obtain a sufficiently elastic dough. Add a little water if necessary. Cover with a cloth and leave to rest for around 30 minutes at room temperature.

Shape into 50 g oval-shaped balls approximately ½ cm thick. Preheat a baking tray in the oven at 220 °C for 5 minutes.

Once the tray is hot, line it with greaseproof paper and then place the naans onto it. Brush them with clarified butter and cook for approximately 4 minutes on one side and 3 minutes on the other. The dough should remain slightly white. Remove from the oven and cut them into fan shapes. Set aside.

Baba Ghanoush

Cook the aubergines over a flame or burn them with a blowtorch to obtain a smoked taste. Peel them, then chop the flesh with a knife. Drain in a colander for an hour to remove excess water. Then place in a bowl, and add the salt and the tahini. Mix well and add the lemon juice. Adjust the seasoning. Heat up in a saucepan over a low heat. Set aside.

Monkfish with foie gras

Cut the foie gras into sticks 4 cm long by 1 cm wide. Add salt and pepper.

Open up the monkfish fillets and rub

them with the ras el hanout. Add salt and pepper.

Open up the monkfish fillets and rub them with the ras el hanout. Add salt and pepper. Cover the entire length of each fillet with 2 tomato pieces and 1 stick of foie gras, roll up and place in a dish. Do the same with the other fillets. Mix the olive oil, the crumbled thyme and the finely chopped bay leaves, and pour onto the fillets. Cover with cling-film and refrigerate for 1 hour. Wrap each piece of monkfish in cling-film and make them into roll shapes, ensuring that the ends are properly closed. Immerse the rolls in a saucepan of hot water at 65 °C and leave to cook for 10 minutes. Drain, then stop cooking by immersing in a pan of cold water. Set aside.

Wash and de-seed the red chilli pepper and cut it into a brunoise. Wash and finely chop the coriander. Mix 20 g of olive oil with the chilli pepper brunoise and chopped coriander. Add salt and pepper. Set aside.

Remove the cling-film from the monkfish fillets. Heat 20 g of olive oil in a frying pan and fry the fillets for approximately 5 minutes over a medium heat until they are browned nicely.

To serve, place a dollop of Baba Ghanoush on each plate. Pour a little chilli pepper oil into the hollow in the dollop. Add 1 monkfish fillet cut into two. Add the naan and some sprigs of coriander. Serve immediately.



Une recette signée
GUY MARTIN
 Le Grand Véfour
 Paris

Consommé de tomate et pastèque à la cardamome, ravioles de foie gras

*Tomato and watermelon
 consommé with cardamom
 and foie gras ravioli*

Pour 10 personnes

Serves 10

Ravioles de foie gras

- 450 g de foie gras de canard
- 1 jaune d'œuf
- 60 carrés de pâte à raviole de 10 x 10 cm
- Sel fin et poivre du moulin

Foie gras ravioli

- 450 g duck foie gras
- 1 egg yolk
- 60 squares of ravioli pasta, 10 x 10 cm
- Table salt and pepper

Assaisonnement foie gras

- 11 g de sel
- 3 g de poivre blanc
- 4 g de cardamome en poudre

Foie gras seasoning

- 11 g salt
- 3 g white pepper
- 4 g powdered cardamom

Consommé de tomate et pastèque à la cardamome

- 1,5 kg de tomates grappes
- 1,5 kg de pastèque
- 1 bâton de citronnelle
- 12 capsules de cardamome
- 50 g de lamelles de tomates mondées
- 50 g de cubes de pastèque

Tomato and watermelon consommé with cardamom

- 1.5 kg vine tomatoes
- 1.5 kg watermelon
- 1 stalk of lemongrass
- 12 cardamom pods
- 50 g sliced tomatoes, blanched
- 50 g watermelon cubes



Une recette signée
GUY MARTIN
 Le Grand Véfour
 Paris

Pressé de foie gras de canard, chutney ananas passion à l'huile de coriandre

*Pressed duck foie gras with pineapple
 and passion fruit chutney
 and coriander oil*

Pour 10 personnes

Serves 10

Foie gras

- 800 g de foie gras de canard cru
- 11 g de sel fin
- 3 g de poivre du moulin
- 1,5 g de sucre semoule
- Fleur de sel

Foie gras

- 800 g duck foie gras, raw
- 11 g table salt
- 3 g ground pepper
- 1.5 g caster sugar
- Sea salt

Chutney ananas, carotte, pamplemousse

- 250 g d'ananas
- 70 g de carotte
- 70 g de pamplemousse en segment
- 10 g d'échalote ciselée
- 100 g de jus de passion
- 150 g de jus de pamplemousse rose
- 25 g de vinaigre de cidre
- 2 g de gingembre frais
- 2 capsules de cardamome
- 5 g d'eau de fleur d'oranger

Pineapple, carrot and grapefruit chutney

- 250 g pineapple
- 70 g carrots
- 70 g grapefruit segments
- 10 g shallot, finely chopped
- 100 g passion fruit juice
- 150 g pink grapefruit juice
- 25 g cider vinegar
- 2 g fresh ginger
- 2 cardamom pods
- 5 g orange blossom water

Huile de coriandre

- 50 g de coriandre
- 40 g d'eau de cuisson
- 40 g d'huile d'olive

Coriander oil

- 50 g coriander
- 40 g cooking water
- 40 g olive oil

- Quelques pluches de coriandre

- A few sprigs of coriander

Pressé de foie gras de canard, chutney ananas passion à l'huile de coriandre

Pressed duck foie gras with pineapple and passion fruit chutney and coriander oil

Foie gras

Retirer les veines et les nerfs du foie gras. Dans un bol, mélanger le sel fin, le poivre, le sucre.

Assaisonner régulièrement le foie gras à l'intérieur et à l'extérieur puis reformer les lobes et les couvrir d'un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures. Placer les lobes de foie gras, côte à côte dans un sachet pour les sous-vider. Les faire cuire dans un bain de cuisson à 65 °C, pendant 6 minutes. Égoutter le foie gras dans une passoire pour enlever la graisse puis le mouler dans 10 moules triangulaires de 6 x 6 cm. Le presser légèrement et réserver au réfrigérateur.

Chutney ananas, carotte, pamplemousse

Éplucher et tailler l'ananas en 10 tranches de 0,5 cm d'épaisseur, puis les couper en dés de 5 x 5 mm. Éplucher et tailler les carottes en dés de 5 x 5 mm. Éplucher et ciseler l'échalote. Couper les segments de pamplemousse en dés de 5 x 5 mm, puis réserver dans une passette pour retirer l'excédent d'eau. Éplucher et râper le gingembre, puis verser tous les ingrédients du chutney sauf le pamplemousse dans une sauteuse sans matière grasse et faire cuire à feu moyen jusqu'à complète évaporation du liquide. Laisser refroidir puis rajouter les dés de pamplemousse. Réserver au frais.

Huile de coriandre

Laver et plonger la coriandre dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5

Foie gras

Remove the veins and nerves from the foie gras.

In a bowl, mix the table salt, pepper and sugar.

Season the foie gras evenly inside and out, then reshape the foie gras pieces and cover with cling-film. Refrigerate for 2 hours.

Place the foie gras pieces side by side in a bag to cook them 'sous vide'. Cook them in a pan of hot water at 65 °C for 6 minutes. Drain the foie gras in a colander to remove the grease, then shape it using 10 triangular moulds measuring 6 x 6 cm. Press lightly to compress, then refrigerate.

Pineapple, carrot and grapefruit chutney

Peel the pineapple and cut it into 10 slices, each 0.5 cm thick, then chop these slices into 5 x 5 mm cubes. Peel the carrots and chop them into 5 x 5 mm cubes. Peel and finely chop the shallot. Chop the grapefruit segments into 5 x 5 mm cubes, then set aside in a strainer to remove the excess water. Peel and grate the ginger, then pour all the chutney ingredients except the grapefruit into a frying pan with no fat and cook over a medium heat until all the liquid has evaporated. Leave to cool, then add the grapefruit cubes. Refrigerate.

Coriander oil

Wash the coriander and immerse it in a saucepan of salted boiling water for 5 minutes. Drain and cool in a bowl of iced water. Keep 40 g of the cooking water and

minutes. Égoutter, et rafraîchir dans un bol d'eau glacé. Garder 40 g d'eau de cuisson et la faire refroidir. Mixer dans le blinder la coriandre, l'huile et l'eau de cuisson. Réserver.

Au moment du dressage, démouler le foie gras. Parsemer de fleur de sel et de poivre du moulin.

Dresser dans chaque assiette à l'aide d'un cercle le chutney. Ajouter le foie gras puis un trait d'huile à la coriandre. Servir le reste à part. Décorer de quelques pluches de coriandre. Servir aussitôt.

cool it down. Mix the coriander, the oil and the cooking water in a blender. Set aside.

To serve, remove the foie gras from the moulds. Sprinkle with sea salt and ground pepper.

Use a circular mould to help you arrange the chutney on the plate. Add the foie gras, then a drizzle of coriander oil. Serve the rest separately. Garnish with a few sprigs of coriander. Serve immediately.



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Tatin de foie gras et dattes à la nigelle et citron au sel

*Foie gras and date tatin
with black cumin
and salted lemon*

Pour 10 personnes

- 10 tranches de foie gras de 80 g chacune
- 500 g de pommes fruits
- 50 g de miel d'acacia
- 20 g de vinaigre de Xérès
- 1 cuillerée à café de graines de nigelle
- Sel et poivre du moulin
- 10 g d'huile d'olive

Pâte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 5 g de sel
- 10 cl d'eau

Jus de volaille épicé

- 200 g de jus de volaille
- 5 g de graines de nigelle
- 10 g de jus de citron
- 5 g de citron au sel
- 100 g de dattes
- 5 g de Tabasco

Serves 10

- 10 slices of foie gras (80 g each)
- 500 g apples
- 50 g acacia honey
- 20 g sherry vinegar
- 1 teaspoon black cumin seeds
- Salt and ground pepper
- 10 g olive oil

Pastry

- 250 g flour
- 125 g softened butter
- 5 g salt
- 10 cl water

Spicy jus for the chicken

- 200 g chicken jus
- 5 g black cumin seeds
- 10 g lemon juice
- 5 g salted preserved lemon
- 100 g dates
- 5 g Tabasco



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Suprêmes de volaille farcis au foie gras et ras el hanout, aubergine confite et acidulée

*Chicken breast stuffed with foie gras,
with ras el hanout
and tangy candied aubergines*

Pour 10 personnes

- 10 suprêmes de volaille
- 500 g de foie gras de canard
- 1 g de ras el hanout
- 10 g d'huile d'olive
- 2 litres de bouillon de volaille
- Quelques pluches de persil
- Sel et poivre du moulin

Jus de volaille

- 4 dl de jus de volaille
- 80 g de beurre doux
- 2 g de ras el hanout
- Sel et poivre du moulin

Purée d'aubergine

- 4 aubergines
- 20 g de persil ciselé
- 4 g de ras el hanout
- 1 piment oiseau
- Sel, poivre du moulin

Aubergine au vinaigre

- 1 aubergine
- ½ litre d'eau
- ¼ litre de vinaigre d'alcool
- 2 gousses d'ail
- 50 g d'huile d'olive
- ½ cuillerée à soupe de gros sel
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 2 g de feuilles de menthe

Serves 10

- 10 chicken breasts
- 500 g duck foie gras
- 1 g ras el hanout
- 10 g olive oil
- 2 litres chicken stock
- A few sprigs of parsley
- Salt and ground pepper

Jus for the chicken

- 4 dl chicken jus
- 80 g unsalted butter
- 2 g ras el hanout
- Salt and ground pepper

Aubergine puree

- 4 aubergines
- 20 g parsley, finely chopped
- 4 g ras el hanout
- 1 bird's eye chilli
- Salt and ground pepper

Pickled aubergine

- 1 aubergine
- ½ litre water
- ¼ litre spirit vinegar
- 2 cloves of garlic
- 50 g olive oil
- ½ tablespoon of coarse salt
- 1 branch of thyme
- 1 bay leaf
- 2 g mint leaves



Suprêmes de volaille farcis au foie gras et ras el hanout, aubergine confite et acidulée

Chicken breast stuffed with foie gras, with ras el hanout and tangy candied aubergines

Couper le foie gras en bâtonnets de 10 cm de long et de 1,5 cm de côté. Saler, poivrer et saupoudrer de ras el hanout. Réserver. Ouvrir en portefeuille les suprêmes de volaille. Les assaisonner. Ajouter 1 bâtonnet de foie gras. Rouler chaque suprême dans un film alimentaire puis bien le fermer aux extrémités. Les plonger dans le bouillon de volaille chaud et faire cuire 30 minutes à 65 °C. Égoutter puis réserver au chaud.

Purée d'aubergine confite

Piquer et emballer chaque aubergine dans une feuille de papier aluminium et les faire cuire dans un four préchauffé à 190 °C pendant 50 minutes. Les couper en deux dans la longueur et récupérer la chair. L'égoutter dans une passoire puis la dessécher à feu doux pour obtenir une purée consistante d'environ 500 g. Laver, couper et épépiner le piment puis le découper en brunoise. L'ajouter avec le persil ciselé, le sel, le poivre et le ras el hanout dans la purée d'aubergine. Réserver au chaud.

Aubergine acidulée

Laver puis tailler l'aubergine dans sa longueur en 10 tranches de 5 mm d'épaisseur. Porter à ébullition l'eau avec l'huile, le vinaigre, l'ail épluché, le gros sel, le thym, le laurier et la menthe. Plonger les lamelles d'aubergine. Retirer aussitôt du feu puis couvrir hermétiquement d'un papier film. Laisser refroidir et réserver dans la marinade.

Cut the foie gras into sticks 10 cm long by 1.5 cm wide. Add salt and pepper and sprinkle with ras el hanout. Set aside. Open up the chicken breasts. Season them. Add 1 foie gras stick to each breast. Roll each breast up in cling-film, ensuring it is fully sealed at the ends. Immerse in the hot chicken stock and cook for 30 minutes at 65 °C. Drain, then keep warm.

Candied aubergine puree

Prick each aubergine and wrap it in a sheet of aluminium foil, then cook the aubergines in a preheated oven at 190 °C for 50 minutes. Cut them in half lengthways and take out the flesh. Drain the flesh in a colander, then dry it out over a low heat to obtain a thick puree weighing approximately 500 g. Wash, chop and de-seed the chilli pepper, then cut it into a brunoise. Add it, together with the chopped parsley, the salt, the pepper and the ras el hanout, to the aubergine puree. Keep warm.

Tangy aubergine

Wash the aubergine, then cut it lengthways into 10 slices, each 5 mm thick. Bring to the boil the water, oil, vinegar, peeled garlic, coarse salt, thyme, bay leaf and mint. Immerse the aubergine strips. Remove from the heat immediately, then seal with cling-film. Leave to cool and set aside in the marinade.

Jus de volaille

Faire chauffer dans une sauteuse le jus de volaille, puis le monter au beurre. Ajouter le ras el hanout. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Retirer le film des suprêmes de volaille puis les poêler avec l'huile d'olive à feu moyen pendant environ 4 minutes pour obtenir une belle coloration. Les tailler en trois tronçons.

Au moment de servir, déposer dans chaque assiette un cadre. Verser une lamelle d'aubergine acidulée égouttée dans le fond puis la purée d'aubergine au ras el hanout. Placer les tronçons de suprêmes de volaille. Réaliser quelques traits de jus de volaille sur l'assiette et servir le reste à part. Décorer avec quelques pluches de cerfeuil. Parsemer d'un peu de fleur de sel.

Jus for the chicken

In a frying pan, heat up the chicken jus, then thicken it with butter. Add the ras el hanout. Adjust the seasoning. Keep warm.

Remove the film from the chicken breasts, then pan fry them with the olive oil over a medium heat for approximately 4 minutes until nicely browned. Slice them into three. To serve, place a frame on each plate. Place a strip of drained tangy aubergine at the bottom, then add the aubergine puree with ras el hanout. Next, add the chicken breast pieces. Drizzle a little chicken jus on the plate and serve the rest separately. Garnish with a few sprigs of chervil. Sprinkle with a little sea salt.



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Pavé de foie gras rôti au citron confit, carottes au cumin

*Slab of roasted foie gras
with candied lemon
and cumin carrots*

Pour 10 personnes

- 10 tranches épaisses de foie gras de 100 g
- Fleur de sel et poivre du moulin

Carottes au cumin

- 1 kg de carottes
- 200 g de jus d'orange
- 100 g de jus de citron
- 60 g de raisins blonds
- 120 g de noix de cajou
- 1 cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger
- 1 g de cumin poudre
- 1 g de Tabasco
- 3 g de piment rouge
- Sel fin, fleur de sel, poivre du moulin

Serves 10

- 10 thick slices of foie gras (100 g each)
- Sea salt and ground pepper

Cumin carrots

- 1 kg carrots
- 200 g orange juice
- 100 g lemon juice
- 60 g white grapes
- 120 g cashew nuts
- 1 teaspoon orange blossom water
- 1 g cumin powder
- 1 g Tabasco
- 3 g red chilli pepper
- Table salt, sea salt, ground pepper



Une recette signée
GUY MARTIN
Le Grand Véfour
Paris

Magret rôti et tajine de légumes au citron au sel et cumin

*Roasted duck breast
and vegetable tajine
with salted lemon and cumin*

Pour 10 personnes

Serves 10

- 10 magrets de canard
- Fleur de sel et poivre du moulin

- 10 duck breasts
- Sea salt and ground pepper

Tajine de légumes

- 30 pièces de mini carottes
- 30 pièces de potiron en cubes de 2 x 2 cm
- 30 pièces de pommes de terre en rondelles de 3 cm de diamètre
- 100 g de figues séchées
- 50 g de citron au sel
- 30 mini navets
- 10 g de coriandre fraîche

Vegetable tajine

- 30 pieces of baby carrot
- 30 pieces of pumpkin in 2 x 2 cm cubes
- 30 pieces of potato in round slices 3 cm in diameter
- 100 g dried figs
- 50 g salted preserved lemon
- 30 baby turnips
- 10 g fresh coriander

Sauce tajine

- 250 g de tomates fraîches
- 30 g d'oignon
- 15 g d'huile d'olive
- 20 g de cumin en poudre
- 10 g de piment oiseau
- 5 g de safran
- 25 g de citronnelle

Tajine sauce

- 250 g fresh tomatoes
- 30 g onion
- 15 g olive oil
- 20 g powdered cumin
- 10 g bird's eye pepper
- 5 g saffron
- 25 g lemongrass



bon appétit !



Originaires du Sud-Ouest de la France, berceau du foie gras, nos éleveurs sont les fidèles héritiers d'un savoir-faire unique issu d'une tradition ancestrale. De génération en génération, ils se sont investis avec passion et générosité pour préserver et enrichir ce patrimoine vivant inestimable. Les Maisons Sarrade & Delpéyrat, respectivement fondées en 1850 et 1890, sont devenues synonymes d'excellence et de confiance pour des générations de cuisiniers et de gourmets du monde entier. Elles portent haut et fort les valeurs de la haute gastronomie française.

Originating from the south west of France, the home of foie gras, our farmers are the keepers of an ancestral tradition and a unique expertise. From generation to generation, they have worked passionately to preserve and enrich this priceless living heritage. The companies of Sarrade & Delpéyrat, founded in 1850 and 1890 respectively, have become synonymous with excellence and confidence for generations of chefs and gourmets around the world. They strongly represent the values of French haute gastronomy.

www.delpéyrat.com

La Téoulère, 40280 Saint-Pierre-du-Mont, France

