Gelato al foie gras, su pain d’épices, con coulis di fichi (senza gelatiera)

Gelato al foie gras, su pain d’épices, con coulis di fichi (senza gelatiera)

Lo so che non siamo a Natale. Ma per noi ogni scusa è buona per mangiare un buon foie gras. E ci voleva Mapi per avere inoltre la scusa di trasformarlo in gelato. Era tanto tempo che ci pensavo, ma mi ci voleva una buona ricetta di base come la sua per realizzare questa fantasia culinaria che mi perseguitava. Complici i fichi di Azrou, una località poco distante da Meknés che produce una varietà di fichi tra le migliori del mondo, non lo dico io, lo dicono gli intenditori. Fatto sta che da quando ne è iniziata la stagione, ne sto mangiando a quantità per quanto sono dolci e buoni. Li vendono

al mercato, su carretti rivestiti di foglie di fico e presentati in suggestivi cesti cilindrici di paglia, il cui coperchio è formato anch’esso di foglie di fico. L’aroma che ne scaturisce è dolce e colloso, attira da vari metri di distanza e quando te ne offrono uno con il garbo e gentilezza tipici marocchini, ne mangeresti un alto e un altro ancora.
In questa ricetta il foie gras incontra i suoi due accompagnamenti più classici, che sono appunto i fichi e il pain d’épices, il tutto trasformato in un piccolo antipasto un po’ fuori dal comune, ma che a noi è piaciuto moltissimo e che il quasi marito, superato lo scetticismo iniziale, ha mangiato e rimangiato.
Avevo un po’ paura del risultato, in termini di proporzioni tra zuccheri e grassi. Non so se l’uso della panna e latte di soia abbia contribuito, ma il gelato che ne è venuto fuori è stato corposo, denso e cremoso, poco più consistente di quello alla crema.
Dicevo, lo so che non siamo a Natale, ma a Natale i fichi freschi non ci sono.

Gelato al foie gras su pain d’épices, con coulis di fichi
Per 6 persone, una pallina di gelato ciascuno

Per il gelato al foie gras:
300 ml di latte (per me di soia)
3 tuorli d’uovo
20 gr di zucchero semolato
150 gr di bloc de foie gras (foie gras intero cotto, in scatola)

200 ml di panna (per me di soia)
un pizzico di sale
pepe nero macinato al momento

per il pain d'épices:
(Ricetta dal diario di Sarah Hillman)

250 gr di miele d'acacia
50 gr di zucchero di canna scuro (cassonade)
125 gr di farina 00
125 gr di farina integrale
1 bustina di lievito per dolci
100 ml di latte freddo (per me di soia)
2 uova grandi
1 cucchiaino di anice verde in polvere
1 cucchiaino di cardamomo in polvere
1 cucchiaino di zenzero in polvere
1 cucchiaino di cannella in polvere
1/2 cucchiaino di noce moscata grattata

per il coulis di fichi:
200 gr di fichi verdi
25 gr di zucchero

Il giorno prima, procedere con la elaborazione del pain d'épices. Scaldare il miele con lo zucchero fino a dissolvere lo zucchero, lasciar intiepidire. In una terrina, mischiare le farine con il lievito e fare un buco nel centro e versarci il latte freddo, le spezie, le uova e per ultimo il miele tiepido. Sbattere energicamente con la frusta fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Infornare in uno stampo da cake unto d'olio in forno già caldo a 180°C per una quarantina di minuti. Se fosse necessario, coprire con alluminio a metà cottura, io non ne ho avuto bisogno. Sformarlo ancora caldo e lasciarlo raffreddare, poi avvolgerlo in alluminio per 24 ore per gustarlo in tutto il suo splendore, di sapore e morbidezza.

Per il gelato: sbattere i tuorli con lo zucchero finchè si ottiene un composto rigonfio, liscio e brillante. Scaldare il latte quasi al bollore, aggiungere il foie gras ridotto a pezzetti, mischiare per incorporare bene, aggiungere un pizzico di sale e un poco di pepe nero macinato al momento. Versare il latte al foie gras a filo sulle uova. Riportare il composto sul fuoco fino ad arrivare a una temperatura di 85°, se non avete il termometro, spegnate il fuoco quando la crema ricoprirà il dorso di un cucchiaio di legno. Raffreddare subito la crema, immergendo la pentola in acqua con ghiaccio e

mischiando in continuazione per far raffreddare omogeneamente. Cambiare varie volte l’acqua e ghiaccio fino a raffreddamento totale della crema. Riporre la crema in un recipiente ermetico in frigo per almeno un’ora. Quando la crema sarà ben fredda, mischaiarla con la panna e mettere il tutto in un contenitore basso, lungo e largo e riporre in congelatore circa 90 minuti. Trascorso questo tempo sbattere la crema con le fruste elettriche o nel mixer e riporla di nuovo in congelatore per un’ora e mezza, dopodiché sbatterete di nuovo e poi una terza volta dopo un’altra ora e mezza. Dopodiché ritrasferirlo in congelatore, nella vaschetta che lo conterrà definitivamente, a circa 6 mm dal bordo, coprendo la superficie con un pezzo di carta forno per almeno un’altra ora. Passarlo poi in frigo, almeno 20 minuti prima di servirlo.

Per il coulis di fichi, sbucciare i fichi e frullarne la polpa insieme allo zucchero e passare il tutto al chinois, premendo bene con l'aiuto di un cucchiaino. Conservare in frigo, non più di 24 ore, poichè lo zucchero aiuta la fermentazione dei fichi.
Per servire, tagliare tre fette di pain d'épices e toglierne la crosta. Tagliarle a metà e servire una metà in ogni piatto. Adagiare una pallina di gelato sulle fette di pain d'épices e bagnarla con il coulis di fiichi. Servire subito.
Con questa ricetta partecipo al MTC di luglio

DOMENICA 5 LUGLIO 2009 - IL GIUDICE ALLA STRADA