

The logo for Garden Gourmet, featuring the brand name in a green, sans-serif font with a small green leaf icon above the letter 'e' in 'Gourmet'.

Garden  
Gourmet®

The background of the entire image is a photograph of various appetizers on a dark, textured stone serving board. The appetizers include star-shaped pastries with pink cream and raspberries, round pastries with orange marmalade, and triangular pastries with red jam and raspberries. A small white bowl of orange marmalade is also visible. The text 'Le livre de cuisine du Voie Gras' is overlaid in a green, cursive font on a white, torn-edge banner across the center.

*Le livre de cuisine  
du Voie Gras*



# Voie Gras

L'alternative végétane au foie gras avec sel marin



# *Unsere Rezepte*

- 1 CREME BRULEE AU VOIE GRAS**
- 2 VOIE GRAS AVEC FROMAGE DE CHEVRE & PAIN AUX NOIX GRILLEES**
- 3 BRIOCHE FOURREE A LA TRUFFE ET AU VOIE GRAS AVEC POMMES MARINEES**
- 4 VOIE GRAS AU CHEVRE ET FIGUES GLACEES, GLACAGE FRUIT DE LA PASSION-MIEL & BRIOCHE**
- 5 FETTUCCHINE A LA SAUCE VOIE GRAS**
- 6 MOUSSE DE VOIE GRAS AUX POMMES MARINEES**
- 7 PRALINES VOIE GRAS A LA PUREE DE COINGS**
- 8 VOIE GRAS AUX FIGUES GLACEES & BRIOCHE**
- 9 VOIE GRAS AVEC BRIOCHE & COMPOTE D'OIGNONS ROUGES**
- 10 VOIE GRAS AUX FIGUES AU PORTO**
- 11 MILLE-FEUILLE AU VOIE GRAS AVEC SALADE DE RAISINS MARINES**





## Crème brûlée au Voie Gras

Végétarien

### INGREDIENTS

120G DE VOIE GRAS  
60G DE JUS DE VOLAILLE  
VÉGAN  
40G DE PORTO  
40G DE VIN DE MADÈRE  
2 ŒUFS ENTIERS  
2 JAUNES D'ŒUF  
140G DE CRÈME (30%)  
SEL  
POIVRE BLANC  
SUCRE BRUN

### PREPARATION

1. Faire cuire le jus de volaille végétarien et le vin jusqu'à réduction d'environ la moitié.
2. Mixer finement le Voie Gras avec la réduction de jus de volaille végétarien chaud et d'alcool.
3. Incorporer l'œuf et les jaunes d'œuf.
4. Pour finir, incorporer la crème (tempérée) et assaisonner la masse de Voie Gras.
5. Passer la préparation au tamis.
6. Remplir des moules en porcelaine.
7. Pocher au four à 90°C au bain-marie pendant env. 1 heure.
8. Laisser refroidir.
9. Saupoudrer de sucre roux et faire caraméliser au chalumeau.







## *Voie Gras avec fromage de chèvre & pain aux noix grillées*

*Végétarien*

### **INGREDIENTS**

180G DE VOIE GRAS  
400G DE FROMAGE DE  
CHÈVRE (EN BLOC)  
8 TRANCHES (0,8MM  
D'ÉPAISSEUR) DE PAIN AUX  
NOIX OU AUX NOISETTES  
20G DE MARGARINE  
200G DE SALADE MIXTE  
100ML DE JUS DE  
MARACUJA (FRUIT DE LA  
PASSION)  
50G DE MIEL DE  
CHÂTAIGNIER

### **GARNITUR**

80G DE NOIX DE PÉCAN  
CONFITES  
QUELQUES FINES  
TRANCHES DE RAISIN

### **PREPARATION**

1. Faire caraméliser le miel dans une casserole, ajouter le jus de maracuja et laisser refroidir.
2. Faire griller sous le gril les tranches de pain avec un peu de margarine.
3. Couper le fromage de chèvre en quatre tranches et les disposer sur deux tranches de pain. Enduire le fromage de la marinade à base de miel et de fruit de la passion.
4. Renverser le Voie Gras hors du bocal après avoir plongé rapidement celui-ci dans de l'eau chaude. Couper en quatre tranches. Dresser sur le fromage de chèvre.
5. Assaisonner la salade avec la sauce de votre choix et la disposer autour du pain.
6. Décorer l'assiette avec les noix et les raisins et servir immédiatement.









## Brioche fourrée à la truffe et au Voie Gras avec pommes marinées

Végétarien

### INGREDIENTS

1 VOIE GRAS

6 PETITES BRIOCHES  
RONDES

1 TRUFFE EN BOCAL OU, EN  
ALTERNATIVE, DE L'AIL  
NOIR

### FÜR MARINIERTER ÄPFEL

2 POMMES, ÉPLUCHÉES &  
COUPÉES EN FINES  
TRANCHES

25G DE SUCRE BRUN

50ML DE PORTO BLANC (OU  
ROUGE)

100ML DE JUS DE POMME

100ML DE VIN BLANC (OU  
ROUGE)

### FINALISER ET DRESSER

1. Dresser les pommes en forme d'anneau et garnir avec de la salade frisée assaisonnée avec la sauce de votre choix.
2. Couper la truffe (ou l'ail noir épluché) en fines tranches.
3. Presser 5 mm de Voie Gras dans un anneau de 2 cm de diamètre, y déposer une couche de truffes (ou d'ail noir) et terminer par 5 mm de Voie Gras.
4. Ouvrir l'anneau, couper en deux la brioche passée au four et la remplir avec le Voie Gras.
5. Dresser sur les pommes marinées.

### PREPARATION DES POMMES MARINEES

1. Caraméliser le sucre dans une casserole et ajouter le porto blanc. Réduire le feu de moitié et ajouter le jus de pomme et le vin blanc.
2. Ajouter les pommes et laisser refroidir. Laisser reposer pendant au moins une demi-journée.
3. Si vous souhaitez avoir des pommes de deux couleurs, répétez les étapes 1 et 2 avec du porto rouge et du vin rouge.





## *Voie Gras au chèvre et figues glacées, glaçage fruit de la passion-miel & brioche*

*Végétarien*

### **INGREDIENTS**

**1 VOIE GRAS**  
**1 BRIOCHE (RECETTE PAGE SUIVANTE)**  
**400G DE BÛCHE DE CHÈVRE**  
**200G DE SALADE MIXTE**  
**200ML DE JUS DE MARACUJA (FRUIT DE LA PASSION)**  
**50G DE MIEL DE CHÂTAIGNIER**  
**1 CS DE FÉCULE DE MAÏS DISSOUTE DANS 2 CS D'EAU**  
**8 FIGUES MÛRES**  
**20G DE SUCRE BRUN**  
**25ML DE SIROP D'ÉRABLE**  
**50ML DE PORTO ROUGE**  
**2 CS DE MARGARINE FROIDE**

### **PREPARATION**

1. Caraméliser le miel dans une casserole, ajouter le jus de maracuja et laisser refroidir.
2. Faire griller les tranches de brioche sous le gril avec un peu de margarine.
3. Couper le fromage de chèvre en quatre tranches, les disposer sur une assiette et les glacer avec la sauce au miel et au fruit de la passion.
4. Prélever des gnocchis de Voie Gras du bocal à l'aide d'une cuillère trempée dans l'eau chaude et les disposer sur le fromage de chèvre.
5. Caraméliser le sucre dans une poêle et déglacer avec le porto et le sirop d'érable. Lier avec la margarine froide et y glacer les tranches de figues.
6. Disposer les figues sur les tranches de brioche et utiliser le glaçage comme sauce.
7. Assaisonner la salade mixte avec la sauce de votre choix et la disposer autour du fromage.





## Brioche

*Végétarien*

### INGREDIENTS

200ML DE LAIT  
LÉGÈREMENT CHAUFFÉ  
6G DE SUCRE  
1/2 CUBE DE LEVURE DE  
BOULANGER FRAÎCHE  
500G DE FARINE DE BLÉ  
2 ŒUFS, MOYENS  
100 G DE BEURRE MOU  
1 CC DE SEL

### PREPARATION DE LA BRIOCHE

1. Dissoudre le sucre et la levure dans le lait tiède. Laisser reposer 30 minutes.
2. Ajouter la farine et pétrir la masse à l'aide d'un mixeur de cuisine muni d'un crochet pétrisseur.
3. Lorsque la pâte est homogène, incorporer peu à peu les œufs puis le beurre.
4. Mettre la pâte dans un récipient propre et la laisser lever dans un endroit chaud, recouverte d'un torchon, pendant 90 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
5. Former 6-8 brioches avec la pâte et les placer dans des petits moules à brioche beurrés et farinés.
6. Cuire au four pendant environ 25 minutes à 170 degrés à chaleur tournante.







## Fettuccine à la sauce Voie Gras

Végétarien

### INGREDIENTS

100G DE VOIE GRAS  
200ML DE CRÈME  
1 CC DE BOUILLON DE  
LÉGUMES MAGGI (POUDRE)  
50ML DE PORTO BLANC  
50ML DE VIN BLANC  
30G D'OIGNON ROUGE  
FINEMENT ÉMINCÉ  
1 CS D'HUILE DE  
TOURNESOL  
1 CS DE FÉCULE DE MAÏS  
DISSOUTE DANS 2 CS D'EAU  
QUELQUES OIGNONS DE  
PRINTEMPS FINEMENT  
HACHÉS  
40G DE NOIX DE CAJOU  
GRILLÉES  
500G DE FETTUCINE,  
CUITES

### FINALISER ET DRESSER

Servir avec de la salade et des raisins.

### PREPARATION

1. Dans une casserole, glacer les oignons rouges dans de l'huile de tournesol.
2. Ajouter le vin, le porto et la crème et y dissoudre le bouillon de légumes Maggi. Laisser mijoter pendant 1 minute.
3. Épaissir avec la féculé préalablement dissoute et laisser mijoter encore une minute.
4. Ajouter le Voie Gras froid et réduire le tout en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur.
5. Entre-temps, faire griller les noix de cajou et les oignons de printemps dans une autre cuillère à soupe d'huile et ajouter dans la poêle les nouilles cuites encore chaudes.
6. Ensuite, mélanger les pâtes avec les noix et la sauce dans la poêle, bien remuer et servir sur une assiette préchauffée.





## *Mousse de Voie Gras aux pommes marinées*

*Végétarien*

### **INGREDIENTS**

150G DE VOIE GRAS  
25G DE SUCRE BRUN  
50ML DE PORTO ROUGE  
100ML DE CRÈME  
25ML DE SIROP D'ÉRABLE  
2 FEUILLES DE GÉLATINE  
OU LA QUANTITÉ  
CORRESPONDANTE D'AGAR  
AGAR  
200ML DE CRÈME  
FOUETTÉE

### **PREPARATION DE LA MOUSSE AU VOIE GRAS**

1. Caraméliser le sucre dans une casserole et déglacer avec le porto. Réduire le feu de moitié et ajouter la crème liquide.
2. Dissoudre la gélatine ramollie dans ce mélange et y incorporer le Voie Gras en fouettant jusqu'à ce que le tout soit bien dissous.
3. Assaisonner avec du sirop d'érable et une pincée de sel et de poivre.
4. Laisser refroidir jusqu'à ce que la masse commence à se solidifier, puis incorporer délicatement la crème fouettée.
5. Mettre au frais pendant 2 heures.





## *Mousse de Voie Gras aux pommes marinées*

*Végétarien*

### **INGREDIENTS**

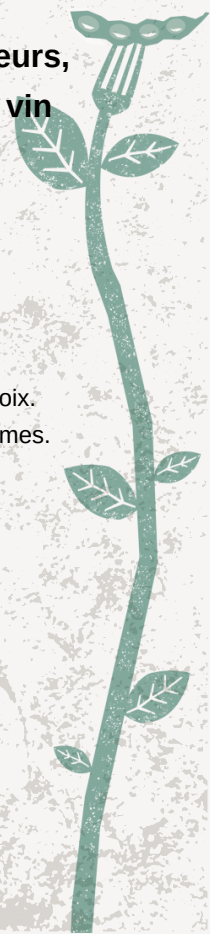
180G DE VOIE GRAS  
2 POMMES, ÉPLUCHÉES &  
COUPÉES EN FINES  
TRANCHES  
25G DE SUCRE BRUN  
50ML DE PORTO BLANC (OU  
ROUGE)  
100ML DE JUS DE POMME  
100ML DE VIN BLANC (OU  
ROUGE)

### **PREPARATION DES POMMES MARINEES**

1. Caraméliser le sucre dans une casserole et ajouter le porto blanc. Réduire le feu de moitié et ajouter le jus de pomme et le vin blanc.
2. Ajouter les pommes et laisser refroidir. Laisser reposer pendant au moins une demi-journée.
3. Si vous souhaitez avoir des pommes de deux couleurs, répétez les étapes 1 et 2 avec du porto rouge et du vin rouge.

### **FINALISER ET DRESSER**

1. Dresser les pommes en forme d'anneau et garnir avec de la salade frisée assaisonnée avec la sauce de votre choix.
2. Prélever des gnocchis de Voie Gras à l'aide d'une cuillère trempée dans l'eau chaude et les disposer sur les pommes.









## *Pralinés Voie Gras à la purée de coings*

*Végan*

### **INGREDIENTS**

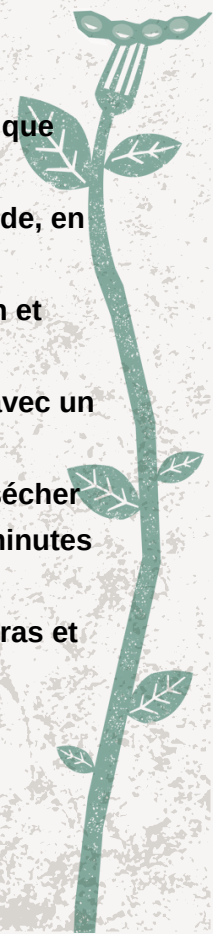
180G DE VOIE GRAS  
3 COINGS  
100G DE SUCRE  
250G DE VIN BLANC SEC  
250G DE JUS DE POMME  
1 BÂTON DE CANNELLE  
JUS DE CITRON  
2 TRANCHES DE PAIN  
D'ÉPICES  
PAPRIKA FUMÉ EN POUDRE

### **PREPARATION**

1. Éplucher les coings et les couper en huit.
2. Caraméliser le sucre jusqu'à ce qu'il devienne brun clair et déglacer avec le vin blanc.
3. Ajouter les coings et les faire sauter pendant environ 5 minutes.
4. Verser ensuite le jus de pomme et ajouter le bâton de cannelle.
5. Laisser mijoter pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que les coings soient tendres.
6. Retirer le bâton de cannelle. S'il y a encore trop de liquide, en égoutter un peu.
7. Réduire le tout en purée, ajouter un peu de jus de citron et sucrer avec du sucre si nécessaire.
8. Verser dans des bocaux rincés à l'eau chaude, fermer avec un couvercle et laisser refroidir.
9. Hacher finement les tranches de pain d'épices et faire sécher les miettes dans une poêle chaude pendant quelques minutes (les faire griller légèrement).
10. Former des boules avec des petits morceaux de Voie Gras et les rouler dans les miettes de pain d'épice.
11. Saupoudrer légèrement de paprika fumé.

### **FINALISER ET DRESSER**

Servir avec de la salade et des raisins.





## *Voie Gras aux figues glacées & brioche*

*Végétarien*

### **INGREDIENTS**

180G DE VOIE GRAS  
1 BRIOCHE (RECETTE PAGE  
SUIVANTE)  
8 FIGUES MÛRES  
20G DE SUCRE BRUN  
25ML DE SIROP D'ÉRABLE  
50ML DE PORTO ROUGE  
2 CS DE MARGARINE  
FROIDE  
100G DE SALADE FRISÉE /  
MÂCHE EN GARNITURE

### **PREPARATION**

1. Prélever des gnocchis de Voie Gras du bocal à l'aide d'une cuillère trempée dans l'eau chaude et les disposer sur les tranches de brioche grillée.
2. Caraméliser le sucre dans une poêle et déglacer avec le porto et le sirop, lier avec la margarine froide et y glacer les tranches de figues.
3. Disposer les figues autour de la brioche et du Voie Gras et utiliser le glaçage comme sauce.
4. Garnir l'assiette avec la salade frisée assaisonnée avec le « dressing Thomy » de votre choix.





## Brioche

*Végétarien*

### INGREDIENTS

200ML DE LAIT  
LÉGÈREMENT CHAUFFÉ  
6G DE SUCRE  
1/2 CUBE DE LEVURE DE  
BOULANGER FRAÎCHE  
500G DE FARINE DE BLÉ  
2 ŒUFS, MOYENS  
100 G DE BEURRE MOU  
1 CC DE SEL

### PREPARATION DE LA BRIOCHE

1. Dissoudre le sucre et la levure dans le lait tiède. Laisser reposer 30 minutes.
2. Ajouter la farine et pétrir la masse à l'aide d'un mixeur de cuisine muni d'un crochet pétrisseur.
3. Lorsque la pâte est homogène, incorporer peu à peu les œufs puis le beurre.
4. Mettre la pâte dans un récipient propre et la laisser lever dans un endroit chaud, recouverte d'un torchon, pendant 90 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
5. Former 6-8 brioches avec la pâte et les placer dans des petits moules à brioche beurrés et farinés.
6. Cuire au four pendant environ 25 minutes à 170 degrés à chaleur tournante.







## Voie Gras aux figues au porto

Végan

### INGREDIENTS

180G VOIE GRAS  
PAIN AUX FIGUES OU BRIOCHE

### RAGOUT DE POMMES

50G DE SUCRE  
10G DE JUS DE CITRON  
30G DE JUS DE CLÉMENTINE  
100G DE VIN BLANC  
80G DE PORTO  
2 CS DE FÉCULE DE MAÏS  
1 PINCÉE D'ÉPICES POUR PAIN  
D'ÉPICES  
110G DE POMME, COUPÉE EN  
PETITS DÉS  
110G DE POIRE, COUPÉE EN  
PETITS DÉS

### FIGES AU PORTO

500G DE PORTO  
20G DE JUS DE CITRON  
ZESTE D'UN CITRON  
3 CLOUS DE GIROFLE  
1 BÂTON DE CANNELLE  
150G DE SUCRE BRUN  
8 FIGUES

### PRÉPARATION DU RAGOUT DE POMMES

1. Caraméliser le sucre dans une poêle.
2. Déglacer le caramel avec tous les ingrédients liquides et les épices pour pain d'épices.
3. Lier le sirop avec la fécule de maïs délayée dans le vin blanc.
4. Ajouter les dés de pommes et de poires au sirop et laisser mijoter pendant une minute & laisser refroidir.

### PRÉPARATION DES FIGES AU PORTO

1. Laver le citron à l'eau chaude, peler très finement le zeste et presser le jus.
2. Porter tous les ingrédients à ébullition dans le porto, puis laisser mijoter le sirop pendant 5 minutes.
3. Laver soigneusement les figes et piquer la peau avec une fourchette.
4. Disposer en couches serrées dans un bocal bien nettoyé.
5. Verser le sirop chaud sur les figes de façon à ce qu'elles soient recouvertes.
6. Fermer hermétiquement le bocal et le conserver 2-3 jours au réfrigérateur.
7. Couper le Voie Gras en tranches.
8. Déposer chaque tranche sur une tranche de pain aux figes (ou de brioche).

Pour servir, verser le ragoût de pommes sur le Voie Gras et ajouter quelques figes. Faire cuire une partie du jus comme un sirop et verser cette réduction sur les figes dans l'assiette.





## Voie Gras avec brioche & compote d'oignons rouges

Végan

### INGREDIENTS

180G VOIE GRAS  
200G D'OIGNONS ROUGES  
1 CS D'HUILE DE COLZA  
1 CS DE SUCRE ROUX  
70ML DE VIN ROUGE  
35ML DE VIN DE MADÈRE  
35ML DE PORTO  
SEL, POIVRE BLANC  
1 CS DE FÉCULE DE MAÏS

### PREPARATION DE LA COMPOTE D'OIGNONS ROUGES

1. Couper le Voie Gras en 6 tranches, mettre au frais jusqu'au moment de servir.
2. Couper les oignons en fines tranches.
3. Chauffer l'huile à feu doux. Dès qu'elle est chaude, ajouter les oignons et les sauter pour les glacer.
4. Cuire à découvert pendant 3 minutes.
5. Ajouter le sucre et laisser caraméliser.
6. Verser les vins et laisser mijoter le tout jusqu'à ce que le liquide soit réduit des deux tiers.
7. Saler et poivrer.
8. Lier avec un peu de fécule de maïs délayée dans du vin rouge.

### FINALISER ET DRESSER

Faire griller 6 tranches de brioche, déposer 1 tranche de Voie Gras sur chacune d'entre elles et garnir de compote d'oignons. Servir avec de la salade et des raisins.





## Brioche

*Végétarien*

### INGREDIENTS

200ML DE LAIT  
LÉGÈREMENT CHAUFFÉ  
6G DE SUCRE  
1/2 CUBE DE LEVURE DE  
BOULANGER FRAÎCHE  
500G DE FARINE DE BLÉ  
2 ŒUFS, MOYENS  
100 G DE BEURRE MOU  
1 CC DE SEL

### PREPARATION DE LA BRIOCHE

1. Dissoudre le sucre et la levure dans le lait tiède. Laisser reposer 30 minutes.
2. Ajouter la farine et pétrir la masse à l'aide d'un mixeur de cuisine muni d'un crochet pétrisseur.
3. Lorsque la pâte est homogène, incorporer peu à peu les œufs puis le beurre.
4. Mettre la pâte dans un récipient propre et la laisser lever dans un endroit chaud, recouverte d'un torchon, pendant 90 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
5. Former 6-8 brioches avec la pâte et les placer dans des petits moules à brioche beurrés et farinés.
6. Cuire au four pendant environ 25 minutes à 170 degrés à chaleur tournante.





## *Mille-Feuille au Voie Gras avec salade de raisins marinés*

*Végétarien*

### **INGREDIENTS**

180G DE VOIE GRAS  
25G DE SUCRE BRUN  
50ML DE PORTO ROUGE  
100ML DE CRÈME  
25ML DE SIROP D'ÉRABLE  
2 FEUILLES DE GÉLATINE  
OU LA QUANTITÉ  
CORRESPONDANTE D'AGAR  
AGAR  
200ML DE CRÈME  
FOUETTÉE

### **PREPARATION DE LA MOUSSE AU VOIE GRAS**

1. Faire caraméliser le sucre dans une casserole et déglacer avec le porto. Réduire le feu de moitié et ajouter la crème liquide.
2. Tremper dans ce mélange la gélatine ramollie et y ajouter le Voie Gras en fouettant jusqu'à ce que tout soit bien dissous.
3. Assaisonner avec le sirop d'érable et une pincée de sel et de poivre.
4. Laisser refroidir jusqu'à ce que la masse commence à se solidifier et incorporer délicatement la crème fouettée.
5. Mettre au frais pendant 2 heures.

Si vous souhaitez utiliser la mousse pour un mille-feuille, battez-la encore une fois avant de la monter pour qu'elle soit un peu plus lisse, puis versez-la dans une poche à douille.







## *Mille-Feuille au Voie Gras avec salade de raisins marinés*

*Végétarien*

### **INGREDIENTS**

25G DE SUCRE BRUN  
50ML DE PORTO ROUGE  
150ML DE JUS DE RAISIN  
ZESTES D'UN CITRON ET  
D'UNE ORANGE  
150G DE RAISINS ROUGES  
ET BLANCS, COUPÉS EN  
TRANCHES DE 2MM  
D'ÉPAISSEUR  
5 CS DE FÉCULE DE MAÏS,  
DISSOUTE DANS 50 ML DE  
JUS DE RAISIN

### **PREPARATION DES RAISINS MARINES**

1. Caraméliser le sucre dans une casserole et ajouter le porto. Réduire le feu de moitié et ajouter le jus de raisin.
2. Épaissir avec le mélange raisin-fécule de maïs et ajouter les raisins ainsi que les zestes d'orange et de citron.
3. Mettre au frais pendant 1 heure.

### **FINALISER ET DRESSER**

1. Pour le mille-feuille : cuire la pâte feuilletée entre deux plaques de cuisson selon les instructions figurant sur l'emballage.
2. Une fois la pâte refroidie, la couper en carrés de 4 cm x 8 cm et faire dorer les carrés sous le grill avec du sucre en poudre.
3. Disposer une couche de raisins sur les carrés et y dresser la "Mousse au Voie Gras". Faire 2 couches en terminant par la mousse.
4. Disposer les raisins marinés au centre d'une assiette et garnir de salade fraîche assaisonnée avec la « Thomy Dressing » de votre choix.
5. Dresser le mille-feuille sur les raisins.







