

Chantilly de foie gras et pain d'épice rôti

INGREDIENTS



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

150g de foie gras cru
25 cl de crème fleurette
1 pincée 4 épices
1 c. à c. de porto blanc
sel , poivre
200g de foie gras cru
100g de pain d'épice
1 trait de vinaigre balsamique

MATERIEL NECESSAIRE

1 siphon cartouche co2 1 chinois

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dénervez le foie gras, enlever la peau et les vaisseaux sanguins.
- 2- Le passer au mixer avec l'épice et le porto, passer au chinois
- 3- Verser dans le siphon et ajouter 1 ou 2 cartouches de gaz (selon la taille du siphon). Secouez et gardez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
- 4- Coupez le pain en petits cubes, le faire dorer dans une poêle sans matière grasse.
- 5-Dénervez le foie gras, le couper en gros cubes.
- 6-Faire chauffer une poêle antiadhésive, cuire le foie en le faisant bien dorer, déglacer au vinaigre, ajouter les croûtons, assaisonner.
- 7-Disposer dans les assiettes. Secouer le siphon et dresser un dôme de chantilly de foie gras.

CONSEILS ET ASTUCES

Testez cette chantilly avec des tagliatelles fraîches et jambon cru... !

Alice Délice

