

## ASPIC FOIE GRAS - ARTICHAUT



J'ai invité des amis à manger hier soir et j'ai donc fait cette mise en bouche tirée du livre Verres Gourmands de Benoît MOLIN. A la base, il s'agit d'une entrée mais j'avais peur que ça fasse un peu lourd. Une petite mise en bouche fraîche que j'ai simplifié au maximum bien qu'elle ne soit déjà pas très compliquée !!!

Pour 10 petites verrines, il vous faut :

- > 150 g de foie gras mi-cuit
- > 1 boîte de fonds d'artichaut
- > 1 sachet de préparation pour gelée au madère
- > du vinaigre balsamique
- > fleur de sel

Préparez votre gelée au madère comme il est indiqué sur l'emballage. Réservez. Egouttez les fonds d'artichaut et les asperger avec un filet de vinaigre balsamique. Coupez le foie gras en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Recoupez le foie gras et l'artichaut de manière à pouvoir les déposer dans les verrines. Déposez l'artichaut au fond de chaque verrine puis recouvrir de gelée. (La recette originale prévoit de faire prendre la gelée au congélateur mais j'ai zappé cette étape lol !!!) . Faites de même avec le foie gras et renouvelez l'opération une seconde fois.

Réservez vos verrines au frigo un minimum de 3 heures.

Déposez une pincée de fleur de sel avant de servir.