

Les Bouchées au Foie Gras

Ingrédients :

150 g de foie gras

330 g de crème fleurette

sel, poivre

un peu de confiture d'oignons*

4 tranches de pain d'épices

Préchauffer le four à 50°C.

Mixer le foie gras avec 3 cuillères à soupe de crème, jusqu'à ce que ce soit bien liquide. Compléter avec le reste de la crème. Saler et poivrer. Verser dans le siphon, mettre les cartouches de gaz** et réserver au froid jusqu'au moment de servir.

Mettre le pain d'épices au four pour deux heures. Au bout d'une heure, retourner les tranches. (ça ne les cuit pas, mais ça les dessèche un peu...)

Mixer le pain d'épices pour en faire de la poudre.

Au moment de servir, monter : mettre une cuiller de chapelure d'épices au fond du verre, une de confiture d'oignons, et compléter avec la chantilly de foie gras.

*Recette page suivante

**mon siphon fait 1 litre, adapter les proportions au vôtre !!

Confiture d'Oignons

Ingrédients :

15 g d'huile

10 g de beurre demi-sel

500 g d'oignons

250 g de vin rouge

75 g de sucre

1 cube de bouillon

1 cuiller à café de cannelle en poudre

1 cuiller à café de cumin en poudre

1 cuiller à café de gingembre en poudre

Eplucher et couper les oignons en rondelles (au robot c'est plus rapide).

Faire fondre le beurre et l'huile dans une casserole.

Ajouter les oignons. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient translucides.

Ajouter les épices et le bouillon aux oignons. Verser le vin et laisser cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation du vin. Mélanger régulièrement. (cette étape dure une bonne heure)