



Chantilly de foie gras, caramel de pomme et sésame grillé (6 pers.)

- 80 g de foie gras cru
- 40 g de crème fleurette + 60 g
- 10 cl de [bouquet de pommes](#) ou de vinaigre balsamique
- 1/2 cc de sucre
- qs graines de sésame grillées

1°/ Faire bouillir 40 g de crème avec le foie gras coupé en dés. Mixer et réserver au frais. Une fois froid, fouetter avec le restant de crème pour obtenir une chantilly assez dense. Dresser à la poche à douille dans 6 coquetiers.

2°/ Faire réduire des 2/3 le bouquet de pommes et le sucre dans une petite casserole sur feu moyen. Laisser refroidir et en mettre sur la chantilly de foie gras. Parsemer de graines de sésame et servir frais.

