



Ingrédients :

400 g de foie gras

Pour le chutney de betterave:

1 betterave cuite (200g)

1 oignon moyen (120g)

1 petite pomme (150g)

2 cas de cassonade

4 cas de vinaigre de cidre

2 cas d'huile d'olive

10 g de gélatine en feuilles

15 cl d'eau

½ CAC de cannelle

Sel et poivre

Pour le chutney de mangue :

1 mangue fraîche ou surgelée (280g)

2 cas de miel (50g)

Le jus d'1/2 citron vert

1 petit morceau de gingembre (5g)

3 clous de girofle

2 cas de vinaigre de xérès

8 g de gélatine en feuilles

Sel et poivre

Préparez le chutney de betterave:

Faire tremper la gélatine, émincez l'oignon, épluchez la pomme et la betterave, coupez grossièrement en dés.

Dans une casserole, faites revenir sans coloration l'oignon dans l'huile d'olive, ajoutez ensuite tous les autres éléments du chutney sauf la gélatine, laissez cuire sur feu doux en remuant de temps en temps.

Mixez le chutney, puis passez au tamis pour obtenir une purée fine, rectifiez l'assaisonnement réchauffez légèrement le chutney et incorporez la gélatine.

Préparez le chutney de mangue:

Trempez les feuilles de gélatine, épluchez la mangue et le gingembre, coupez la mangue en dès et râpez le gingembre, réunissez tous les éléments du chutney sauf la gélatine dans une casserole, portez à ébullition, puis laissez frémir pendant 10 mn

Retirez les clous de girofle puis mixez le tout et passez au tamis, rectifier l'assaisonnement

Réchauffez légèrement le chutney puis incorporez les feuilles de gélatine.

Le montage des sucettes :

Lorsque les chutneys ont refroidi à température ambiante, coupez le foie gras en rondelles d'1 cm d'épaisseur, déposez une cuillère de chutney sur chaque rondelle et lissez, laissez prendre au réfrigérateur, les chutneys doivent être gélifiées comme une pâte a fruits

Vous pouvez réaliser les chutneys à l'avance mais n'ajoutez la gélatine que le jour du montage



Imprimer la recette