

Bouchées au foie gras sur son pain d'épices

(<http://www.autourdematable.com/archives/2016/12/18/34681620.html>)

Sur le blog : Autour de ma table... (<http://www.autourdematable.com/>)

Petites bouchées spéciales fêtes de fin d'année... réalisées en toute simplicité et facilité grâce à mon commis i-Cookin® et mes empreintes Flexipan®.

INGRÉDIENTS

Pour la panna cotta au foie gras

- 3 pincée(s) de sel fin de Guérande
- 4 tours de moulin à poivre 5 baies
- 240 g de crème entière liquide fleurette 33%MG
- 1 sachet(s) d'agar agar Vahiné (2 g)
- 130 g de bloc de foie gras de canard
- 1 cuillère à soupe d'Armagnac (facultatif)

Pour le pain d'épices maison

- 70 g de miel d'oranger
- 50 g de miel d'acacia
- 45 g de sucre roux
- 110 g de farine T65
- 60 g de lait entier
- 0,5 c. à c. d'épices pour pain d'épices (maison)
- 0,5 c. à c. de cannelle en poudre
- 1 œuf
- 5 g de levure chimique

Pour le dressage

- de la confiture de figue ou de la gelée de pomme ou confit d'échalotes (maison)
- des baies roses

PRÉPARATION

POUR LA PANNA COTTA AU FOIE GRAS

Dans le bol, ajouter le sel fin de Guérande, le poivre 5 baies et la crème Fleurette. Chauffer 1 minute 30 - 100°C - vitesse 3.

Ouvrir le couvercle, verser l'agar agar sur la crème (en dehors des lames), refermer et chauffer 1 minute - 100°C - vitesse 3.

Ajouter le foie gras de canard (bloc) . Faire bouillir 2 minutes - 100°C - vitesse 3.

Ajouter l'Armagnac(facultatif). Lisser 30 secondes - vitesse 5.

Sans attendre, verser dans l'entonnoir automatique et dresser dans les empreintes Petites Bouchées.

Placer au réfrigérateur jusqu'au dressage.

POUR LE PAIN D'ÉPICES MAISON

Préchauffer le four à 200°C. Placer les empreintes Mignardises sur la plaque alu perforée.

Dans le bol, tiédir les miels et le sucre roux 30 secondes - 50°C - vitesse 3.

Ajouter la farine, le lait, les épices pain d'épices, la cannelle en poudre, l'œuf et la levure chimique.

Mélanger 1 minute 30 - vitesse progressive 3 à 6.

Répartir la pâte dans les empreintes Mignardises. Cuire 12 à 15 minutes à 200°C.(selon four)

POUR LE DRESSAGE

Démouler les pains d'épices après refroidissement.

Étaler délicatement la confiture de figues, la gelée de pommes ou le confit d'échalotes maison(ma recette sur le club) sur les pains d'épices.

Démouler et poser la bouchées au foie gras.

Décorer d'une baie rose.

Comme nous n'étions que 3, j en avais conservé sous vide grâce à mon BeSave® (7 jours) .

<http://club.guydemarle.com/recette-cookin/bouchees-au-foie-gras-sur-son-sable-saveur-pain-depices>

[Recette_de_Bouchées_au_foie_gras_sur_son_pain_d_épices_i_Cook_in](#)