



Le foie gras à la confiture de pain d'épices

Recette pour 2 personnes. Préparation : 15 min. Frais : 2 heures. Pas de cuisson.

Ingrédients

Pain d'épices : 4 tranches
Foie gras : 4 à 6 tranches
Monbazillac : 10 cl
Poudre de 4 épices : 1 c.à c.

Matériel

un couteau pointu
une fourchette
un mixer
un verre doseur
un emporte-pièce



Réalisation > les formes et la confiture au pain d'épices

1. Faire tremper au préalable les tranches de pain d'épices dans un peu de Monbazillac.
2. Découper des formes à l'emporte-pièce dans les tranches de pain d'épices (2 petits coeurs par tranche, par exemple).
3. Mixer les chutes des tranches de pain d'épices avec un peu de Monbazillac et la cuillère de poudre de 4 épices jusqu'à obtenir la consistance d'une confiture.

Réalisation > la présentation et le service

4. Sur les assiettes, déposer les tranches de foie gras en éventail, les formes de pain d'épices, et disposer quelques cuillerées de confiture de pain d'épices.
5. Mettre au frais au moins 2 heures, mais sortir du frais 10 minutes avant dégustation.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com