

PANNA COTTA AU FOIE GRAS, POMMES CARAMELISEES ET MOUILLETES DE PAIN D'EPICE



Ingrédients : pour une dizaine de petites verrines en apéritif ou pour 4 personnes en entrée

Pour la panna cotta :

2 Feuilles de gélatine de 2 g
60 cl de Crème liquide entière
100 gr de Foie gras de canard mi-cuit
4 pincées de Sel fin
4 tours de Moulin à poivre

Pour la garniture :

4 Pommes Golden
10 gr de Sucre roux cassonade
Vanille en poudre, fève tonka, cannelle
3 Tranches de pain d'épice

Pour la panna cotta

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Faire bouillir 60 cl de crème liquide, puis ajouter le foie gras coupé en dés. Mixer ensuite la préparation jusqu'à ce qu'elle soit homogène, puis ajouter la gélatine égouttée ainsi que le reste de crème. Assaisonner le tout de sel et de poivre.

Passer la préparation au chinois et réserver.

Remplir les verrines aux 3/4 de panna cotta, puis réserver au frais pendant 1 h minimum.

Pour la garniture

Éplucher les pommes et les couper en brunoise (petits dés).

Mélanger les épices (Vanille, fève tonka rapée, cannelle) avec le sucre roux en poudre

Dans un plat, mettre les pommes, puis saupoudrer de sucre mélanger aux épices et les enrober soigneusement. Mettre un fond d'eau, 2 cuillères à soupe d'eau et les cuire pendant 1 min au four à micro-ondes à pleine puissance, puis les laisser refroidir.

Griller les tranches de pain d'épice, puis les couper en mouillettes.

Au moment de servir, répartir les dés de pommes sur les panna cotta et les accompagner de mouillettes de pain d'épice.

Source : <http://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/16371-panna-cotta-au-foie-gras-pommes-caramelisees-et-mouillettes-de-pain-d-epice.php>