

Chantilly de foie gras et pain d'épice rôti

Les ingrédients pour 6 personnes :

Chantilly de foie gras :

150 g de foie gras cru
25 cl de crème liquide entière
1 pincée d quatre-épices
1 c à c de porto blanc
Sel et poivre

200 g de foie gras cru
100 g de pain d'épice
1 trait de vinaigre balsamique
Sel et poivre

Dénervier le morceau de foie gras, enlever la peau et les vaisseaux sanguins.

Passer le foie gras au mixer avec le quatre-épices et le porto blanc. Mélanger à la crème fraîche et passer au chinois ou à la passoire étamine en raclant le mélange avec une spatule pour le faire passer, assaisonner.

Verser dans le siphon et ajouter 1 cartouche de gaz pour un siphon de 1/2 l. Secouer et garder au frigo.

Couper le pain d'épices en petits cubes le faire dorer dans une poêle sans matière grasse, attention de ne pas le brûler il prendrait un mauvais goût.

Dénervier le foie gras restant et le couper en gros cubes.

Faire chauffer une poêle antiadhésive, cuire les cubes de foie gras en le faisant dorer, déglacer au vinaigre balsamique et ajouter les croûtons de pain d'épice, assaisonner.

Disposer dans les assiettes. Secouer le siphon et dresser un dôme de chantilly en tenant le siphon tête en bas.

Servir sans attendre.

Cette chantilly au foie gras est également délicieuse avec des tagliatelles fraîches et quelques lamelles de jambon cru.

Je vous conseillerai pour les croûtons de pain d'épice et pour les cubes de foie gras d'en faire un peu plus qu'indiqué dans la recette pour 6 personnes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>