

FOIE GRAS, CHOCOLAT ET ORANGE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FOIE GRAS DE CANARD	100g
- CHOCOLAT FONDANT	25g
- CHOCOLAT AU LAIT	75g
- HUILE D'ARACHIDE	1/2 c à soupe
- ORANGE(S)	1 belle
- GELATINE	1 feuille (grande)
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à café

Recette:

Pour les pastilles de chocolat :

- Au micro-onde (1min max.), faites fondre les chocolat avec l'huile d'arachide. Remuez de temps en temps.
- A l'aide d'une cuillère, étendez le chocolat fondu sur du papier sulfurisé.
- Placez-le au réfrigérateur pendant 15 minutes.

La gelée d'orange :

- Trempez la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- Coupez l'orange en deux. Pressez la 1^{ère} moitié et placez le jus dans un caquelon.
- Avec la 2^{de} moitié, pelez-la à vif et coupez-la en petits dés. Placez-les également dans le caquelon.
- Faites chauffer le mélange d'orange, ajoutez la gélatine et lorsque celle-ci est fondue, retirez du feu et laissez refroidir.

Montage des verrines :

- Sortez le chocolat du frigo, et confectionnez des pastilles à l'aide d'un emporte-pièce de la taille des verrines.
- Taillez des ronds de foie gras à l'aide du même emporte-pièce.
- Disposez alternativement dans les verrines, des couches de foie gras, une pastille de chocolat et la gelée d'orange, en prenant soin à chaque fois de laissez prendre la gelée 3 minutes au réfrigérateur.
- Servez très frais.

Remarque:

pour 4 verrines

