

Espuma de Foie Gras sur Carré de Pain d'Épices Grillé

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FOIE GRAS D'OIE	150g
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- PORTO	1 c à café (blanc)
- PAIN D'ÉPICES	8-10 tranches coupée en 4
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans le robot, mettre le foie gras d'oie en morceaux, ajoutez le porto. Faites tourner le batteur et ajoutez progressivement la crème fraîche (faites tourner le robot très doucement).
- Salez, poivrez et terminez de mélangez au fouet.
- Passez le mélange au tamis puis versez dans le siphon. Fermez, secouez et ajoutez 1 cartouche de gaz. Placez au frigo (minimum 3 heures).
- Faites griller le pain d'épices au grille-pain et coupez des carrés.
- Secouez le siphon et garnissez chaque morceau de pain d'épices avec votre espuma de foie-gras.

Remarque:

Repos: au moins 3 heures au frigo

