

Chantilly de Foie Gras et Pain d'Épice Rôti

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FOIE GRAS D'OIE	150g
- CREME FRAICHE	25 cl
- PORTO	1 c à café (blanc)
- SEL	
- POIVRE	
- ESCALOPE(S) DE FOIE GRAS	200g
- PAIN D'EPICES	100g
- VINAIGRE BALSAMIQUE	1 trait

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).
- Coupez le pain d'épice en dés. Faites-le revenir dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Réservez.
- Au moment de servir, placez les croûtons de pains d'épice dans le fond de l'assiette.
- Faites cuire les escalopes de foie gras. Salez, poivrez. Déposez ces escalopes sur les côûtons.
- Déglacez la poêle avec du vinaigre balsamique. Nappez les escalopes avec ce mélange chaud.
- Garnissez d'une rose de crème de foie gras.

