

## *Verrines de Pommes Vertes, Dés de Foie Gras et Sa Gélée de Muscat-Abricots*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 15 min

### **Ingrédients:**

- FOIE GRAS DE CANARD	120 g
- POMME GRANNY (VERTE)	1/2
- MUSCAT DE RIVESALTES	10 cl
- EAU	5 cl
- ABRICOTS SÉCHÉS	3
- GELATINE	2 feuilles
- FLEUR DE SEL	

### **Recette:**

#### ***La veille, préparez la gelée :***

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Coupez les abricots séchés en petits dés.
- Dans un caquelon, faites chauffer l'eau et le Muscat doucement. Lorsque le mélange est proche de l'ébullition, retirez du feu et ajoutez les feuilles de gélatine essorées. Fouettez énergiquement pour dissoudre le tout.
- Ajoutez alors les dés d'abricots puis versez dans un récipient sur une épaisseur d'environ 1 cm et placez au frigo pour la nuit.

#### ***Dressage de la verrine :***

- Coupez la pomme en petits dés ainsi que le foie gras.
- Coupez la gelée avec la pointe d'un couteau pour former des dés.
- Dans le fond de la verrine, placez 1 c à café de gelée, puis quelques dés de foie gras et de pommes. Salez et recouvrez de quelques dés de gelée.



### **Remarque:**

Pour la gelée, il faut une nuit de prise.