

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

