

Mini-Vidés aux Figues et Chantilly de Foie Gras

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Vidés - Pâte Feuilletée	36-48 mini
- Confiture de Figues	un peu (maison)
- Foie Gras de Canard	100g
- Porto	½ c à soupe
- Crème Fraîche	175g
- Fleur de Sel	
- Poivre	aux 5 baies



Recette:

- Montez la crème fraîche en chantilly bien ferme à l'aide du robot. Lorsqu'elle commence à prendre, ajoutez un peu de fleur de sel.
- En attendant, dans un grand bol, écrasez le foie gras à la fourchette avec le porto. Vous devez obtenir une pâte lisse (chauffez un peu si nécessaire ... très doucement). Salez un peu (fleur de sel) et poivrez généreusement.
- Lorsque la chantilly est prête, incorporez-la à la pâte de foie gras à l'aide d'un fouet. Homogénéisez bien le tout puis réservez au frigo au moins 30-40 minutes.
- Après ce temps, dans chaque mini-vidé, déposez un peu de confiture de figues maison.
- Remplissez la seringue à pâtisserie avec la chantilly de foie gras et nappez chaque mini-vidé avec cette préparation.
- Il ne reste plus qu'à déguster ...