

PAR PIERRE KOHLER, CHRISTOPHE DAVID ET
GILBERT AUGÉ

BONBONS ACIDULÉS ET CROQUANTS DE FOIE GRAS

Ingredients (pour 4 personnes)

- 12 tranches de pain d'épices
- 180 g de terrine de foie gras
- 12 noisettes entières
- 2.5 dl de vinaigre balsamique
- 1 dl d'eau
- 4 feuilles de gélatine
- 12 piques à brochettes

Préparation:

Couper les tranches de pain d'épices en rond à l'aide d'un emporte-pièce. Les entreposer entre deux feuilles de papier cuisson et deux plaques. Bien appuyer et faire sécher au four pendant 2 heures environ à 100°C.

Torréfier les noisettes dans une poêle sans matière grasse. Laisser refroidir.

Couper la terrine de foie gras en cubes d'environ 10 à 15 g.

Enrober chaque noisette d'un cube de foie gras et confectionner des boules uniformes.

Piquer les boules avec les piques à brochettes. Les réserver 30 minutes au congélateur.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer le vinaigre balsamique et l'eau. Hors du feu, intégrer la gélatine préalablement essorée. Laisser refroidir jusqu'à température ambiante.

Retirer les piques du congélateur. Les tremper individuellement dans le vinaigre gélifié.

Disposer les tuiles sur un plat de présentation. Y déposer les bonbons de foie gras. Décorer selon votre envie

