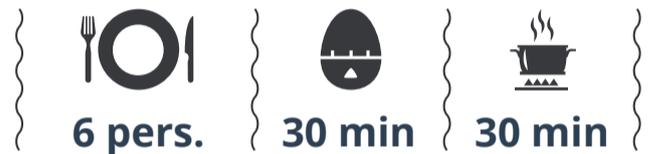




Entrée

BONBONS DE FOIE GRAS CHUTNEY ANANAS



Côté conserves

200 g de foie gras
4 tranches d'ananas

Chez l'épicier

150 g de pain d'épices
4 tranches d'ananas en boîtes
50 g de raisins secs blonds
2 échalotes
50 g de sucre roux
3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
Quelques pincées de gingembre en poudre
Piment en poudre à volonté
1 / 2 cuillerée à soupe d'huile
Sel, poivre

Préparation

- Préparez le chutney : égouttez l'ananas et coupez-le en petits cubes. Hachez les échalotes et faites-les blondir dans l'huile, dans une casserole. Ajoutez les raisins, le vinaigre, le sucre, les épices, sel et poivre. Laissez cuire 5 min puis ajoutez l'ananas et laissez cuire 20 min environ, afin que le chutney épaississe. Laissez refroidir. Vous pouvez le préparer la veille.
- Allumez le four à 210° (th. 7). Coupez le pain d'épices en tranches de 1/2 cm et faites-les se dessécher au four, sur la plaque, 15 min. Retirez-les du four, laissez-les refroidir puis mixez-les en ajoutant quelques pincées de sel.
- Coupez le foie gras en cubes de 1 à 1,5 cm de côté et roulez-les dans la chapelure. Servez-les accompagnées de chutney.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous
sur Facebook