

PANACOTTA AU FOIE GRAS



4 pers



15 min



1 h

VOTRE PANIER NETTO

2 feuilles de gélatine



60 cl de crème liquide



100 g de foie gras cuit



4 tranches de pain d'épices



Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Coupez le foie gras en petits morceaux.
3. Dans une casserole à fond épais, faites bouillir 20 cl de crème, et ajoutez les dés de foie gras.
4. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Si le foie gras fait des grumeaux, passez la préparation au mixer.
5. Ajoutez les feuilles de gélatine égouttées, et mélangez à nouveau.
6. Versez le reste de la crème, mélangez, salez et poivrez.
7. Répartissez la crème dans les verrines, et placez au réfrigérateur pendant une heure.
8. Pendant ce temps, mixez les tranches de pain d'épices, répartissez-les dans un plat allant au four sur une fine couche et placez sous le grill du four pour le faire griller.
9. Laissez refroidir.
10. Au moment de servir, parsemez les panacotta de miettes de pain d'épices.