



Goûtez au plaisir !



MIROIR DE FOIE GRAS AUX CERISES

par Régis Marcon



Ingrédients

- 300g de foie gras de canard
- 10g de gélatine
- ½ L de jus de cerises
- 25 amandes
- 3 cl d'alcool de cerises



Goûtez au plaisir !

Progression

Cuire le foie gras sous-vide au four vapeur.

Le mouler dans les cadres de 12/12cm sur une épaisseur de 1cm ½.

Utilisez un extracteur de jus pour obtenir le jus de cerises.

Dans une casserole, portez à ébullition (10 min) le jus avec l'alcool de cerises.

Faites fondre la gélatine dans le jus sans cesser de remuer.

Glacez le dessus du foie gras avec la gelée de cerises.

Laissez reposer au frais durant la nuit entière.

Taillez des petits carrés de 1cm ½, décorez le dessus avec ½ amande.