Finger food

Cuillères de chutney d'abricots aux épices et dés de foie gras

40 min	20 min	20 min	0	101
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation du chutney

1. Laver, sécher, couper en deux, dénoyauter puis couper en morceaux les abricots.
2. Hacher les oignons le plus fin possible.
3. On peut également les râper.
4. Hacher très finement le gingembre et l'ail.
5. Mettre tous les ingrédients du chutney dans une casserole et porter l'ensemble à ébullition. Puis baisser le feu et laisser compoter pendant une vingtaine de minutes à couvert. Remuer régulièrement.
6. Quand le chutney est prêt, laisser complètement refroidir.

Étape 2

Dressage

1. Couper le foie gras en tout petits cubes.
2. Mettre un peu de chutney sur les cuillères. Déposer dessus les dés de foie gras.
3. Saupoudrer de poivre rose. Servir.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le chutney d'abricot

- 300 g **Abricot(s)**
- 75 g **Sucre roux**
- 5 cl **Vinaigre de cidre**
- 1 c. à café **Gingembre confit**
- 1 c. à café **Gousse(s) d'ail**
- 2 pincée(s) **Curry**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
- 1 **Sel**

Ingrédients pour le foie gras

- 60 g **Foie gras cuit**
- 8 pincée(s) **Poivre rose**