



Finger food

Crème de foie gras en cuillères



5 min	5 min	0	0	118
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

40 g **Foie gras mi-cuit**
8 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Speculoos**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des cuillères

- 1 Réduire le speculoos en poudre fine soit à l'aide d'un mixeur ou avec une fourchette. On peut également utiliser une bouteille dont on se servira comme d'un rouleau à pâtisserie pour le réduire en poudre.
- 2 Passer le foie gras au tamis pour qu'il soit le plus fin possible. On peut éventuellement se passer de tamis en le passant au mixeur jusqu'à obtenir une pâte bien fine.
- 3 Mettre le foie gras dans le batteur et battre jusqu'à obtenir une sorte de mousse.
- 4 Ajouter alors la crème en filet et poursuivre jusqu'à obtenir une mousse onctueuse.
- 5 Répartir cette mousse sur les cuillères.
- 6 Saupoudrer avec la poudre de speculoos et le poivre rose. Servir sans attendre.