



Finger food Crème de foie gras en cuillères



5 min 5 min 0 0 118

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des cuillères

- Réduire le spéculoos 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.
- 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.
- Mettre le foie gras dans le batteur et battre jusqu'à obtenir une sorte de mousse.
- Ajouter alors la crème en filet et poursuivre jusqu'à obtenir une mousse onctueuse.
- 5 Répartir cette mousse sur les cuillères.
- Saupoudrer avec la poudre de spéculoos et le poivre rose. Servir sans attendre.

Ingrédients pour 4 personnes

40 g Foie gras mi-cuit 8 cl Crème liquide (fleurette)

- 1 Speculoos
- 1 Poivre