



## Verrines Crumble de foie gras



**40 min** **20 min** **20 min** **0** **114**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le chutney d'abricot

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

### Ingrédients pour le foie gras

60 g **Foie gras cuit**  
2 **Speculoos**  
1 **Poivre**

### Étape 1

#### Réalisation du chutney

- 1 Laver, sécher, couper en deux, dénoyauter puis couper en morceaux les abricots.
- 2 Eplucher et hacher les oignons le plus fin possible.
- 3 On peut également râper les oignons.
- 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

#### Montage des verrines

- 1 Emietter à la main les speculoos.
- 2 Tailler en fines lamelles le foie gras.
- 3 Répartir le chutney dans les verrines.
- 4 Poser dessus le foie gras.
- 5 Saupoudrer avec les speculoos et poivrer. Servir sans attendre.