



Finger food

Foie gras pané aux speculoos et gelée de sauternes en cuillères



2h20 **15 min** **5 min** **2h** **261**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Gelée de Sauternes

15 cl **Vin moelleux**
2 g **Feuille de gélatine**

Foie gras pané aux speculos

3 tranche(s) **Foie gras mi-cuit**
10 **Speculoos**

Dressage

12 feuille(s) **Cerfeuil**

Étape 1

Préparation de la gelée de sauternes

- 1 Faire ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Dans une casserole, faire tiédir le Sauternes.
- 3 Faire fondre la gélatine dans le Sauternes sur feu doux.
- 4 Mélanger et répartir le Sauternes dans des cuillères apéritives.
- 5 Laisser revenir à température ambiante et réserver minimum 2 heures au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation du foie gras pané aux speculos

- 1 Introduire les speculoos dans le bol du robot et mixer par saccade jusqu'à obtention d'une chapelure fine.
- 2 Détailler les tranches de foie gras en bâtonnets d'environ 1 cm de largeur sur 3 cm de longueur.
- 3 Réserver les chutes de foie gras pour une autre recette.
- 4 Rouler les bâtonnets de foie gras dans la chapelure de speculoos en appuyant un peu pour qu'elle adhère bien.

5 Tapoter légèrement pour retirer l'excédant.

Étape 3

Dressage

- 1** Déposer 2 bâtonnets de foie gras panés au spéculoos par cuillère.
- 2** Décorer d'une pluche de cerfeuil.
- 3** Servir très frais.