

*Entrées chaudes à la viande*

# Foie gras des landes aux fèves crues de cacao et crème de café


**2h10**

TEMPS TOTAL

**5 min**

PRÉPARATION

**5 min**

CUISSON

**2h**

REPOS

**628**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le foie gras**

500 g **Foie gras cru**  
2 c. à soupe **Grué de cacao**  
1 **Expresso**  
1 **Fleur de sel**  
1 **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation du foie gras

- 1 Faire chauffer une poêle sur feu vif.
- 2 Vérifier la température de la poêle en approchant le dos de la main.
- 3 Mettre le foie gras dans la poêle bien chaude. Ne pas s'inquiéter si de la fumée se forme.
- 4 Retourner le foie gras au bout de quelques secondes.
- 5 Remuer le foie gras dans la poêle à l'aide d'une fourchette pour bien le caraméliser.
- 6 Retourner le foie gras sur les côtés pour les faire caraméliser également.
- 7 Une fois la cuisson terminée, laisser le foie gras reposer dans sa graisse.
- 8 Sortir le foie gras de la poêle et le débarrasser sur une grille pour le laisser s'égoutter pendant 4-5 minutes, puis le mettre au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

**Étape 2**

## Dressage

- 1 Sortir le foie gras du réfrigérateur.
- 2 Tailler le foie gras en tranches d'1 cm à l'aide d'un couteau de cuisine et les déposer dans une assiette.
- 3 Tailler le foie gras quand il est encore bien froid permet d'avoir des tranches bien lisses lors de la découpe.
- 4 Préparer une tasse de café et récupérer la mousse qui servira à assaisonner les fèves de cacao crues.
- 5 Ecraser les fèves de cacao entre les doigts et en parsemer le foie gras. Déposer quelques touches de mousse sur les fèves.
- 6 Saler, poivrer et servir.