





ZODIO

Opéra foie gras poires pain d'épices

maxamande

 Opéra foie gras poires pain d'épices

			
---	--	--	--

Recette de mon atelier Zodio

Prendre trois poires les couper en petits cubes en gardant la peau et les faire revenir dans une poêle avec un bon morceau de beurre.

Dans un ramequin mettre 7 g de sel, 3 g de sucre et 1 g de poivre .

Prendre un lobe de foie gras cru, sur une grille , le brûler au chalumeau sur le dessus et les cotés, puis mettre sur un papier sulfurisé et l'ouvrir au milieu puis remettre sur la grille et finir de le flamber au milieu.

Dans un cul de poule, une fois fini ajouter la préparation sel/sucre/poivre et mélanger la préparation pour obtenir une mixture .

Après sur un support mettre un emporte pièce carré de 2,0x20 mettre une fine couche de pain d'épices puis les poires et finir avec le foie gras. Bien aplatir pour obtenir un truc lisse. Mettre au froid pendant 20 mn , le decercler et avant de le conserver au frais avant dégustation ou possibilité de le congeler avant consommation.

Sortir 12 h avant de servir.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr