



Pomme d'amour au foie gras

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 70 G DE FOIE GRAS MI-CUIT
- 30 G DE NOISETTES CONCASSÉES TORRÉFIÉES
- 12,5 CL D'EAU
- 25 CL DE GUIGNOLET
- SEL ET POIVRE (QS)
- COLORANT (QS)
- AGAR AGAR (QS)
- 10 PICS EN BOIS

(QS = QUANTITÉ SUFFISANTE)



Gimm
Créateur d'émotions

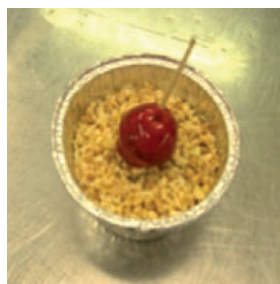
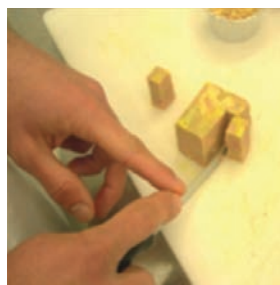
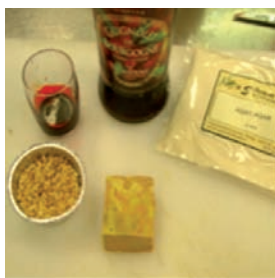
L'ATELIER COCKTAIL SALÉ



Pomme
d'amour
au foie gras

PRÉPARATION

- 1 → DÉTAILLER LE FOIE GRAS EN CUBES, D'ENVIRON 2,5 CM DE CÔTÉ,
- 2 → ROULER LES CUBES AFIN D'OBTENIR DES BOULES UNIFORMES,
- 3 → PIQUER LES BOULES AVEC LES PICS EN BOIS,
- 4 → FAIRE BOUILLIR LE MÉLANGE GUIGNOLET / EAU PUIS Y INCORPORER L'AGAR AGAR,
- 5 → PRENDRE LES SUCETTES DE FOIE GRAS ET LES TREMPER 2 FOIS DANS LE MÉLANGE, AFIN D'OBTENIR UN NAPPAGE UNIFORME ET BRILLANT,
- 6 → DÉPOSER IMMÉDIATEMENT SUR UN LIT DE NOISETTES CONCASSÉES,
- 7 → DÉGUSTER !



Bon appétit...

Gimm
Créateur d'émotions