

Verrines de foie gras aux figes et spéculoos

Pour 6 Personne(s)

Ingrédients

Pour le foie gras :

- 1 foie gras de canard cru
- 10 figes sèches
- 2 pommes
- porto rouge
- 2 c. à café de mélange 4 épices
- 1 c. à café de sel de Guérande
- 1 c. à café de poivre blanc
- poivre du moulin



Pour les verrines :

- 6 biscuits spéculoos
- 12 cl de vin blanc liquoreux (Gewurztraminer Vendanges Tardives)

Préparation

Préparez le foie gras :

Dénervéz le foie gras.

Dans un saladier, mélangez les 4 épices, le sel et le poivre blanc.

Découpez en lamelles, les figes sèches dans du porto rouge jusqu'au lendemain.

Assaisonnez bien le foie sur toute la surface et laissez reposer quelques heures au frigo.

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Dans une terrine, mettez le foie, assaisonnez puis alternez les figes égouttées et les pommes rissolées, recouvrez du reste du foie, fermez la terrine avec son couvercle.

Enfournez au bain-marie pendant 45 min.

Retirez du four et du bain marie mettez un poids sur le foie.

Attendez le refroidissement complet pour mettre au frigo pendant 48 heures.

Préparez les verrines :

Découpez en dés le foie gras.

Versez 2 cl de vin blanc par verrine, ajoutez les dés de foie gras puis concassez-y un spéculoos.

Servez avec une petite salade de mâche.