



année 2011

## Maki foie gras, viande des Grison, gelée d'orange et Cointreau cuisine.



**Ingrédients** pour les makis (par personne) : 50 g de foie gras cru, 30 g de mascarpone, sel, poivre, 40 g de viande des Grisons

**Référence de l'empreinte Demarle** : FP2154.

Dans un cul de poule, assaisonner le mascarpone avec sel, poivre et du Cointreau cuisine.

Sur du film alimentaire, disposer des tranches de viande des grisons puis étaler le mélange "mascarpone".

Disposer de petites tranches de foie gras.

Saupoudrer de fleur de sel, faire un tour de moulin et "rouler comme un maki".

Conserver au frais et découper en tronçons.

**Ingrédients pour la gelée d'orange** : 100g de jus d'orange, 100 g d'eau, 1 feuille de gélatine, Cointreau cuisine.

Presser les oranges pour obtenir 100 g de jus. Ajouter l'eau, 10 g de Cointreau cuisine et 1 feuille de gélatine trempée et fondue. Laisser prendre au froid dans les empreintes mini demi-sphères Demarle. Mouler dans les empreintes. Laisser prendre au froid.

Démouler et poser sur les makis. Vaporiser avec le Cointreau cuisine au moment de servir.

Déguster.