

Sucette de foie gras anguille fumée, corn flakes



Ingrédients : foie gras cuit ou mi-cuit, réduction de vinaigre balsamique (du commerce ou à faire soi-même en faisant réduire d'un tiers du vinaigre balsamique dans une casserole chauffée à feu doux), corn flakes, anguille fumée

Couper l'anguille fumée en dés.

Découper des cubes de foie gras (ou des boules avec une cuiller parisienne).

Sur une pique, disposer un cube d'anguille fumée et un cube de foie gras. Plonger dans une coupelle remplie de réduction de vinaigre balsamique.

Plonger ensuite dans une coupelle remplie de corn flakes afin d'enrober les sucettes.