

Royale de foie gras, brunoise de marrons caramélisés



Ingrédients pour la royale (pour 14 petites verrines de 3,3 cl de contenance chacune) : 65 g de foie gras cuit ou mi-cuit, 160 g de crème liquide entière, 2 g de sel, 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf

Porter la crème à ébullition. Verser sur le foie gras. Mixer. Laisser refroidir. Ajouter l'oeuf, le jaune et le sel. Mixer à nouveau.

Emplir les verrines. Les disposer dans un bain-marie. Enfourner une vingtaine de minutes à 90°C.

Ingrédients pour la brunoise de marrons caramélisée : quelques marrons sous vide, QS (quantité suffisante) beurre, QS sucre

Découper les marrons en tout petits dés. Dans une poêle, faire chauffer du beurre. Verser les dés de marrons. Saupoudrer de sucre. Laisser caraméliser.

Disposer les dés de marrons sur la royale de foie gras.