

Pannacotta de foie gras et crème de balsamique à la truffe

A préparer 4 h à l'avance

Les ingrédients pour 6 verrines (5 cl par verrine)

25 cl de crème liquide 115 g de foie gras cru

1 feuille de gélatine

Sel et poivre

De la crème de balsamique à la truffe

Pain d'épices

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Dénerver le foie gras et le mixer avec la crème liquide. Il faut que l'ensemble soit bien lisse, au besoin passer le tout à travers une passoire étamine en raclant bien et en récupérant bien tout ce qui se trouve sous la passoire.

Faire tiédir cette crème au foie gras dans une casserole en remuant et ajouter la gélatine égouttée et essorée. Répartir ce mélange dans les petites verrines et mettre au frais 4 h.

Pour le service décorer le dessus des verrines avec un trait de crème de balsamique à la truffe et accompagner d'un bâtonnet de pain d'épices.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>