

PETITES BOUCHEES APERITIVES BETTERAVE, FOIE GRAS, SAUCE SIRUPEUSE VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC & MIEL

Pour un certain nombre ...
Préparation : 15 min



betterave(s) cuite(s)
tranche(s) de foie gras
fleur de sel
baies roses concassées
10 cl de vinaigre balsamique blanc
2 cuillères à soupe de miel liquide d'acacia

Mettre le vinaigre balsamique et le miel dans une petite casserole et porter à ébullition. Réduire le feu pour laisser bouillir pendant 5 min ou jusqu'à obtenir une sauce sirupeuse. Poivrer et réserver.

Peler et couper la betterave en tranches puis en étoile (ou autre) avec une empreinte.

Couper le foie gras avec une autre empreinte (j'ai utilisé une cuillère parisienne).

Disposer le foie gras sur les formes de betterave.

Saupoudrer de fleur de sel puis de baies roses concassées.

Arroser de quelques gouttes de sauce sirupeuse chaude ...

Déguster de suite ...