

SUCETTES AU FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES ET GELÉE DE FRUITS ROUGES



INGRÉDIENTS

Pour une quinzaine de sucettes :

- 200 g de foie gras mi-cuit
- 6 tranches de pain d'épices
- 150 g de gelée de groseilles
- 2 feuilles de gélatine
- Bâtons de sucettes

PRÉPARATION

- 1.** Toastez les tranches de pain d'épices et laissez refroidir. Passez-les au mixeur pour obtenir une poudre fine. Versez la moitié de la poudre dans un bol et réservez.
- 2.** Coupez le foie gras en cubes et ajoutez-les dans le bol du mixeur. Mixez pour obtenir un mélange homogène. Versez dans un petit saladier et réservez au congélateur pendant 20 minutes.
- 3.** Sortez la préparation du congélateur. A l'aide d'une cuillère parisienne ou d'une cuillère à café, prélevez un peu de mélange et roulez-le pour obtenir des petites boules régulières. Disposez les boules dans un plat garni de papier cuisson, plantez au centre les bâtonnets de sucettes et réservez au congélateur. Laissez durcir au moins 1 heure.
- 4.** Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 5.** Faites fondre à feu doux la gelée de groseilles. Essorez les feuilles de gélatine ramollies et hors du feu, ajoutez-les dans la gelée de groseilles. Mélangez et réservez.
- 6.** Sortez les sucettes du congélateur. Trempez rapidement chaque sucette dans la gelée et remettez-la sur la feuille de cuisson. Placez au réfrigérateur pendant 2h minimum pour que la gelée durcisse.
- 7.** 5 min avant la dégustation, déposez la poudre de pain d'épices que vous aviez réservée sur le plat de service. Disposez les sucettes de foie gras et servez.

Vous pouvez réaliser les sucettes la veille et les conserver au frais.