



CHOUCROUTE CONFITE AU FOIE GRAS

INGRÉDIENTS

- 4,1kg de choucroute au naturel
- 4,1kg d'eau
- 2kg de sucre
- 40 tranches terrine de foie gras de canard mis cuits au torchon roulés en boudin
- 40 canapés de pain de mie rond
- 20 figues fraîches
- 5 flacons de crème balsamique
- Grains de genièvre, clous de girofle, graine de fenouil, poivre grain, thym, laurier mis dans un nouet
- Gros sel de Guérande

PRÉPARATION

Jusqu'à
20 portions

1. Dans une casserole mettre l'eau, le sel, le nouet d'aromates. Faire infuser et bouillir 10 minutes.
2. Retirer le nouet, ajouter le sucre et faire réduire pour obtenir un sirop à 18°C.
3. Verser la choucroute et confire lentement.
4. Laisser refroidir puis, toaster le pain de mie. Faire réduire les figues en purée en ajoutant un peu de crème balsamique et bien mélanger.
5. Sur les toasts déposer de la purée de figue, du confit de choucroute et un rond de foie gras.
6. Ajouter un peu de sel de Guérande et disposer une feuille de cerfeuil.
7. Explication : Nouet, Carré de tissus coton où l'on met des aromates. Il est fermé en forme d'aumônière (comme les infusions). Cela permet la diffusion des arômes dans les bouillons ou sauces.
8. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !