

CHOUCROUTE CONFITE AU FOIS GRAS

INGRÉDIENTS

- 2 bocaux de Choucroute nature 390g
- 800g d'eau
- 400g de sucre
- 8 tranches terrine de foie gras de canard mis cuits au torchon roulés en boudin
- 8 canapés de pain de mie rond
- 4 figes fraîches
- 1 flacon crème balsamique figue
- Grains de genievre, clous de girofle, graine de fenouil, poivre grain, thym, laurier mis dans un nouet
- Gros sel de Guérande

PRÉPARATION

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 le bocal de choucroute et confire lentement.
4. Laisser refroidir puis, toaster le pain de mie.
5. Faire réduire les figes en purée en ajoutant un peu de crème balsamique et bien mélanger.
6. Sur les toasts déposer de la purée de figue, du confit de choucroute et un rond de foie gras.
7. Ajouter un peu de sel de Guérande et disposer une feuille de cerfeuil.



BON APPÉTIT !