

# Croquant épeautre foie gras



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

| Référence | Ingrédients  | Quantité    |
|-----------|--|-------------|
| 223809    | Petit épeautre 1 kg                                    | 10 Gramme   |
| 39987     | Foie gras de canard cru en escalope 40/60 g FGF Rougié | 10 Gramme   |
| 20087     | Echalote coupée 500 g PassionFroid                     | 3 Gramme    |
|           | Jurançon   | 0.001 Litre |
|           | Pluche de sarriette                                    | 1 Pièce     |
|           | Graine de courge                                       | 1 Pièce     |
|           | Piment d'Espelette                                     | PM          |

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation l'épeautre selon méthode HACCP, ajouter les échalotes et assaisonner sel et poivre.
- 2 Mélanger les graines d'épeautre avec la pectine de pomme préalablement préparée, ajouter le jurançon puis les mouler à la forme choisie.
- 3 Laisser prendre au frais quelques instants avant de démouler.
- 4 Détailler les escalopes de foie gras en pépites, puis les cuire de façon traditionnelle.
- 5 Assaisonner sel et poivre.
- 6 Dresser, saupoudrer les bouchées de petit épeautre de piment d'Espelette, dépose de la pépite de foie gras avec un pic.
- 7 En finition : pluche de sarriette et graine de courge.

# Croquant épeautre foie gras



Il est possible d'utiliser de l'algue pour coller les graines d'épeautre, ou plus simplement de la gélatine classique.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid