

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Panna Cotta au Foie Gras

Le 19 octobre 2008

1

Une première ! Généralement lorsqu'il me reste du foie gras frais, j'ai fait des crèmes brûlées, mais pour une fois j'ai voulu changer et j'ai opté pour une Panna Cotta. J'ai trouvé cette recette dans [Pana Cotta {collection} chez Hachette](#).

Votre panier pour 4 personnes :

125 gr de Foie Gras cru dénervé
50 cl de Crème fraîche épaisse
2 cuil. à soupe de Vinaigre Balsamique
2 feuilles de Gélatine
Sel & Poivre Blanc



Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, faites chauffer la crème à feu doux, puis y dissoudre hors du feu la gélatine essorée.

Versez la crème, le foie gras coupé en morceau et le vinaigre balsamique dans le bol de votre mixeur. Salez et poivrez.

Mixez finement votre préparation et assurez-vous que votre assaisonnement.

Versez votre appareil dans des ramequins individuels avant de réfrigérer le tout 8 heures.

Pour servir, démoulez et servez accompagné d'une compotée de figue au beurre salé et vinaigre balsamique.



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*