BOUCHÉES APÉRITIVES FOIE GRAS À LA MANGUE CARAMÉLISÉE AU MIEL DE CORRÈZE ET SA CHIPS DE MAGRET FUMÉ

Le 05 Mars 2022

Image not found or type unknown bouchées apéritives foie gras, mangue rôtie au miel, chips de magret fumé idée recette boutique La Combe de Job Brive

Une association **douce et sucrée** pour cette **recette en 5 étapes**, de foie gras de canard et mangue pour un **apéritif dînatoire** signée La Combe de Job

Nous vous proposons de réaliser des bouchées apéritives avec du foie gras de canard et une touche exotique avec de la mangue fraîche rôtie au miel de La Butineuse Gaillarde de Corrèze, une recette **simple et rapide**. Pour apporter du **croustillant** et du relief, nous vous invitons à faire des chips de magret fumé. Tous les éléments de cette recette peuvent se préparer **à l'avance** afin d'exécuter le montage à la minute. Au final, une mise en bouche **délicieuse** avec un visuel qui fera **chavirer** les plus **gourmands**.

Ingrédients des bouchées apéritives foie gras, mangue rôtie au miel chips et magret fumé

Foie gras de canard entier mi-cuit

Mangue fraîche

Miel toutes fleurs

Magret fumé entier

Beurre doux, poivre timut

Cuillères en faïence pour la présentation

Etape 1 Réaliser des petits cubes

Peler la mangue puis tailler des cubes de petite taille. Réaliser ensuite des petits cubes de foie gras et réserver les au frais pour qu'ils ne s'oxydent pas Prévoir 2 cubes de chaque par cuillère.

Etape 2 Caraméliser les cubes de mangue

Faire blondir à feu doux le beurre dans une poêle puis déposer délicatement les cubes de mangue fraîche. Une fois dorés sur toutes les faces, ajouter une cuillère de miel pour les caraméliser.

Etape 3 Confectionner les chips de magret

Couper le magret fumé en fines tranches. Faites revenir les tranches dans une poêle afin d'obtenir des chips de magret fumé. Elles orneront vos cuillères lors du dressage et apporteront le croustillant lors de la dégustation.

Etape 4 Dresser les cuillères apéritives de foie gras

Dresser dans une cuillère ou à défaut une verrine 2 petits morceaux de mangue rôtis froids, disposer 2 morceaux de foie gras de canard mi-cuit et terminer par une chips de magret fumé.

Etape 5 Assaisonner vos cuillères avant de servir

Un tour de moulin à **poivre timut**, un poivre aux notes acidulées tout droit venu du Népal. Eviter le sel qui sera apporté par la chips de magret.

Accord mets et vin

Quel vin boire avec les bouchées au foie gras? Un vin blanc moelleux, pas trop doux : v**in paillé de Corrèze**, **Rosette** de la région de Bergerac en Dordogne, **Ste Croix du Mont** de la région de Bordeaux.

Bonne dégustation

Catherine

Artisan Conserveur, maison fondée en 1979 en Corrèze, France