BOUCHÉES FESTIVES FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES, CHUTNEY OIGNONS MAISON

Le 01 Octobre 2025

Image not found or type unknown
Bouchées apéritives de Noël au foie gras de La Combe de Job, pain d'épices, confit d'oignons rouges maison et perles de framboise, dressées avec soin.

Une idée gourmande à partager en famille

Pour un **apéritif** de fête tout en finesse, je vous propose une recette simple, chic, et pleine de caractère : des **mises en bouche de foie gras** de canard mi-cuit La Combe de Job, posées sur une **fondue d'oignons rouges au miel**, avec un **pain d'épices maison aux écorces d'orange**. Une touche de **perles de framboise** ou de figue pour sublimer l'ensemble, et voilà un apéro de Noël inoubliable !

À préparer en partie la veille pour plus de sérénité le jour J, cette recette peut même être réalisée avec les enfants pendant les vacances. Une belle manière de cuisiner ensemble et de faire entrer la magie des fêtes dans la cuisine !

Recette en 5 étapes pour un apéritif festif

Étape 1 : Préparer le pain d'épices la veille (pour 24 bouchées)

Ingrédients du pain d'épices :

- 100 g de farine fluide
- 60 g de farine semi-complète
- 160 g de **miel La Combe de Job**
- 60 g de beurre
- 1 c. à s. rase de cannelle
- ½ c. à c. de 4 épices
- 1 c. à s. rase de gingembre en poudre

- 7 g de levure chimique
- 80 ml de lait 1/2 écrémé
- 60 g de cassonade
- **Écorces d’oranges confites Sabaton**

Préparation :
Beurrer et fariner deux moules à mini-muffins en silicone (12 cavités chacun).
Faire fondre le beurre dans une casserole.
Dans un petit saladier : mélanger les farines, épices, levure et cassonade.
Dans un autre, plus grand : mélanger miel, lait, puis le beurre fondu. Ajouter le mélange sec, bien remuer.
Verser dans les moules (à moitié !).
Cuisson : 10 min à 180°C (chaleur tournante). Laisser refroidir dans les moules.

Étape 2 : Préparer le chutney d’oignons la veille

Ingrédients de la compotée d'oignons rouges :

- 800 g d’oignons rouges
- 3 c. à s. de vinaigre balsamique
- 2 c. à s. de miel de Corrèze (La Butineuse Gaillarde)
- 2 c. à s. d’huile de tournesol
- 1 pincée de cannelle
- 1 clou de girofle
- Sel, **poivre Cubèbe**

Voici la liste des ingrédients… mais le secret est dans la cuisson lente et parfumée. Plutôt que de tout dévoiler ici, nous avons préparé un article spécial rien que pour vous découvrez la recette complète du **confit d'oignons rouge maison** pour votre foie gras pour les fêtes.

Étape 3 : Couper les pains d’épices

Une fois refroidis, couper chaque mini-muffin en deux pour créer une base moelleuse et parfumée.

Étape 4 : Préparer le foie gras

Couper environ 350 g de **foie gras de canard entier mi-cuit** (ou **bloc**) avec un emporte-pièce rond adapté à la taille des bouchées.

Étape 5 : Dresser les bouchées

Déposer une petite cuillerée de confit d'oignons sur chaque moitié de pain d'épices.

Ajouter le rond de foie gras.
Déposer quelques **perles de framboise** ou de figue pour la touche festive.

Servir avec un **vin blanc moelleux** ou un champagne brut : succès garanti !

Une recette à tester pendant les vacances

Facile à réaliser, chaleureuse, cette recette est parfaite pour un atelier cuisine en famille pendant les fêtes. Et tous les **produits d'exception** (foie gras de canard mi-cuit, miel de Corrèze, poivre Cubèbe, perles de fruits) sont disponibles dans notre boutique de Brive ou sur notre site.

Et vous, quelles sont vos bouchées de Noël préférées ?

Partagez vos photos et vos variantes avec nous sur les Instagram @lacombedejob !
J'ai hâte de découvrir vos créations.

Bonne dégustation

Catherine, passionnée de cuisine et amoureuse du bien-manger