MUFFINS AU FOIE GRAS CHÂTAIGNES

Le 06 Juin 2020





Idée recette facile et originale pour un apéritif dînatoire

Faire plaisir aux personnes que l'on aime lorsqu'on les reçoit est un réel bonheur. Nous vous proposons une **idée simple et rapide à réaliser** pour les impressionner. Cette recette **originale** est une **mise en bouche salée** pour un **apéritif dînatoire,** une **recette gourmande et chic** de muffins au foie gras et châtaignes. L'atout incontestable de cette recette : elle **se prépare à l'avance.** C'est aussi un allié **anti-gaspi** lorsqu'il vous avez des **restes de foie gras**.

LA COMBE DE JOB SARL 21 Avenue Conseiller Coudert 19130 Objat
05 55 84 13 33 - contact@lacombedejob.com

Ingrédients

- 180 g de farine
- 3 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 180 g de **foie gras de canard entier mi cuit**
- 180 g de **châtaignes cuites sous vide au naturel** du sud ouest
- 30 g de lait en poudre
- sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante

Temps cuisson : 25 minutes

Réalisation de la recette

Etape 1 : Réaliser des cubes de foie gras et couper en morceaux les châtaignes.

Etape 2 : Mettre dans un saladier la farine, le lait, l'huile, les oeufs et la levure chimique. Ajouter 15 cl d'eau et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

Etape 3 : Ajouter ensuite le foie gras et les châtaignes, saler et poivrer.

Etape 4 :Placer la préparation 45 minutes au réfrigérateur.

Etape 5 : Garnir vos moules à muffins en silicone (que vous aurez préalablement graissés) pendant que votre four préchauffe à 180 °C et enfourner pour 25 minutes de cuisson.

Une fois vos muffins froids, vous pouvez les déguster à l'**apéritif** ou au dîner, en plat principal avec une **salade verte**.

Astuce de conservation : une fois refroidis, placer vos muffins dans une boite à gâteau en fer .

Autres inspirations thématiques

Nous avons d'autres idées recettes à partager, pour des apéros froids ou chauds, si vous n'avez pas envi(e) de passer votre soirée en cuisine, des **recettes à préparer à l'avance** : nems au confit de canard, tourtous corrézien aux rillettes de canard et foie gras, une galette qui remplaçait le pain autrefois dans nos campagnes....

Et si vous ne voulez pas cuisiner du tout et que vous cherchez des idées pour composer un **cocktail dînatoire express**, **tout prêt**, commander en ligne nos toasts gaillards, **tartinades de foie gras**, nos figues farcies au foie gras, notre velouté de potimarron, châtaignes, foie gras à présenter en verrine chaude, notre magret de canard tranché, nos pâtés régionaux.... Réservez du pain de campagne chez votre boulanger, présenter-le dans une jolie corbeille.

Bonne dégustation

Recette mise à jour le 24 janvier 2026