

# 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'autout 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**.

## 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 boîte 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](#), [tourteaux 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, [tartines 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