

## MUFFINS AU FOIE GRAS CHÂTAIGNES

Le 06 Juin 2020





ldée 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.

## **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

## Réalisation de la recette

Réaliser des cubes de foie gras, couper en morceaux les châtaignes.

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

Utiliser des moules en silicone que vous aurez préalablement graissés. Placer la préparation 45 minutes au réfrigérateur.

Garnir vos moules à muffins 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.

## 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** : <u>nems au confit de canard</u>, <u>tourtous corrézien aux rillettes</u> 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, <u>tartinades de foie gras</u>, nos <u>figues farcies au foie gras</u>, notre <u>velouté de potimarron, châtaignes, foie gras</u> à présenter en verrine chaude, notre <u>magret de canard tranché</u>, nos pâtés régionaux.... Réservez du pain de campagne chez votre boulanger, présenter-le dans une jolie corbeille.

Bonne dégustation