RECETTE DE SUCETTES AU FOIE GRAS DE CANARD

Le 24 Juillet 2021





Trouver une **idée recette festive** à réaliser avec du foie gras ou comment présenter le foie gras autrement : c'est notre challenge du jour

Comment sublimer le foie gras de canard à l'apéro? Comment présenter de façon originale et moderne le foie gras ou le bloc de foie gras?

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

Nous vous proposons une **idée simple et originale** : les **billes de foie gras** de canard.

Pour cela, il vous faut du **foie gras de canard entier mi-cuit**. Vous pouvez également utiliser du **bloc de foie gras** que vous sortirez à l'avance du réfrigérateur afin de le malaxer plus facilement.

Ensuite, laissez libre cours à votre imagination. Le principe de cette **recette** est de façonner des billes de foie gras SURPRENANTES.

- soit à la main de la taille d'une bille de melon par exemple,
- soit réaliser à l'aide d'un moule en silicone. C'est cette option que nous avons choisi car elle permet de réaliser 2 demies-sphères de taille équivalente, qui sont parfaites pour des mises en bouche. Garnir le moule en silicone avec le foie gras puis placer-le au réfrigérateur. Il ne vous restera plus qu'à rassembler les 2 coques.

Quel accord retenir pour l'enrobage de vos billes de foie gras? Comment accommoder vos bonbons de foie gras?

Enrobage extérieur du bonbon

- Graines de sésame, graines de pavot
- Fruits à coque : pistaches concassées, noisettes pilées du jardin
- Brisures de spéculoos ou de pain d'épices maison
- Poudre de **pralines roses de chez Pralus**....

Insert à l'intérieur du bonbon

- Une idée décalée pour présenter votre foie gras: **créer un insert** dans la bille. Par exemple avant d'assembler vos 2 coques, faites un petit trou afin de déposer quelques **perles de framboise** ou **perles de truffes**. Assemblez les 2 coques et roulez votre bonbon de foie gras dans des graines de sésame. Ainsi, vous allez surprendre vos invités avec une texture croquante à l'extérieur de la bille et une explosion de saveurs avec les perles à intérieur : effet 100% garantie

- Créer un insert avec une gelée de fruit de la passion faite maison ou utiliser un accompagnement foie gras : un **chutney de mangue au curcuma**, un **confit d'oignons aux épices** ou **un chutney de figue** : une association salée/sucrée plus classique qui plait au plus grand nombre.

Comment présenter la sucette de foie gras aux graines de sésame?

Nous vous conseillons d'acheter des bâtonnets de glace plus fun que les cure-dents. Voici ci-dessous notre recette illustrée de billes au foie gras.

Ces **mises en bouche** sont parfaites pour des **repas festifs**, des **apéros dinatoires**. Imaginez vos propres associations avec le foie gras. Pourquoi ne pas tenter d'insérer une **cerise amarena** ,un petit cube de **magret fumé** /de jambon serrano, un petit morceau de **truffe noire du Périgord** ou un grain de raisin: ces saveurs fonctionnent bien ensemble. Pour preuve, les foies gras qui sont présents dans notre gamme de mi-cuits.

Photographiez vos créations et adressez les nous par mail à contact@lacombedejob.com. Nous les posterons sur notre compte **Instagram** ou **Facebook**

Bonne dégustation

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

Mise à jour le 9 août 2023

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