

Panna cotta au foie gras

Pour 6 verrines

2 feuilles de gélatine

100g de foie gras cuit

200g de crème liquide

1 cuil soupe de calvados

Poivre

Crumble

2 tranches de pain d'épice

1 poignée de noisettes concassées

1 à 2 tranches de magret de canard fumé

Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Emiettez le foie gras, mettez-le dans une casserole avec la crème et le calvados, faites chauffer à feu moyen tout en remuant pour faire dissoudre le foie gras. Coupez le feu, mixez la crème pour la lisser, poivrez et incorporez les feuilles de gélatine essorées, mélangez bien puis versez la crème au foie gras dans les verrines. Réservez au frais pendant au moins 3 heures.

Le crumble: Coupez les tranches de pain d'épices en petits dès, faites les dorer ainsi que les noisettes concassées à la poêle avec un filet d'huile végétale neutre. Laissez refroidir.

Au moment de servir, parsemez les panna cotta de crumble, ajoutez quelque morceaux de magret de canard fumé et place à la dégustation.