

N°51



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

## Trio de foie gras et fruits



Recette extraite de l'ouvrage "Verrines" de José Maréchal  
© Marabout. Photographies de Richard Boutin.

**NICOLAS**

**Pour 6 à 12 verrines**

**120 g à 250 g de foie gras mi-cuit « au torchon » | sel de Guérande  
poivre du moulin**

**Marmelade de poires (2 à 4 verrines)**

2 à 3 poires | 1 c. à soupe de miel | 3 pincées de cannelle en poudre

**Marmelade d'abricots (2 à 4 verrines)**

250 g d'abricots | 70 g de sucre roux en poudre | le jus d'1/2 citron  
3 pincées de gingembre en poudre

**Marmelade de figues (2 à 4 verrines)**

200 g de figues | 70 g de sucre roux en poudre | 1/2 branche de romarin  
5 cl de porto

**Acheter** un bon foie gras mi-cuit « au torchon » en forme de boudin  
(pour faire de belles tranches rondes).

**Utiliser** trois petites casseroles pour les marmelades. Couper les fruits en gros  
dés et cuire à feu doux 7 à 8 minutes en remuant avec le sucre ou le miel et,  
pour chaque fruit, l'épice ou l'ingrédient approprié. Laisser refroidir 1 heure.

**Disposer** dans chaque verrine un peu de l'une des marmelades de fruit et,  
au moment de servir, une tranchette de foie gras, quelques grains de sel  
et un tour de moulin à poivre.

**Conseil** : Vous pouvez servir avec vos verrines  
des gressins au sésame ou des petites tranches  
de pains aux fruits secs toastées.

- Nez : de noisette, d'abricot  
sec, fumé.
- Bouche : frais, rond, finale  
rafraîchissante.



**le conseil de votre caviste :**

Pacherenc du Vic Bilh  
de la Saint-Albert 2005  
Pacherenc du Vic Bilh  
moelleux

**Et aussi :**

Alsace Gewurztraminer  
Vendanges Tardives,  
Domaines Schlumberger 2004