

N°56

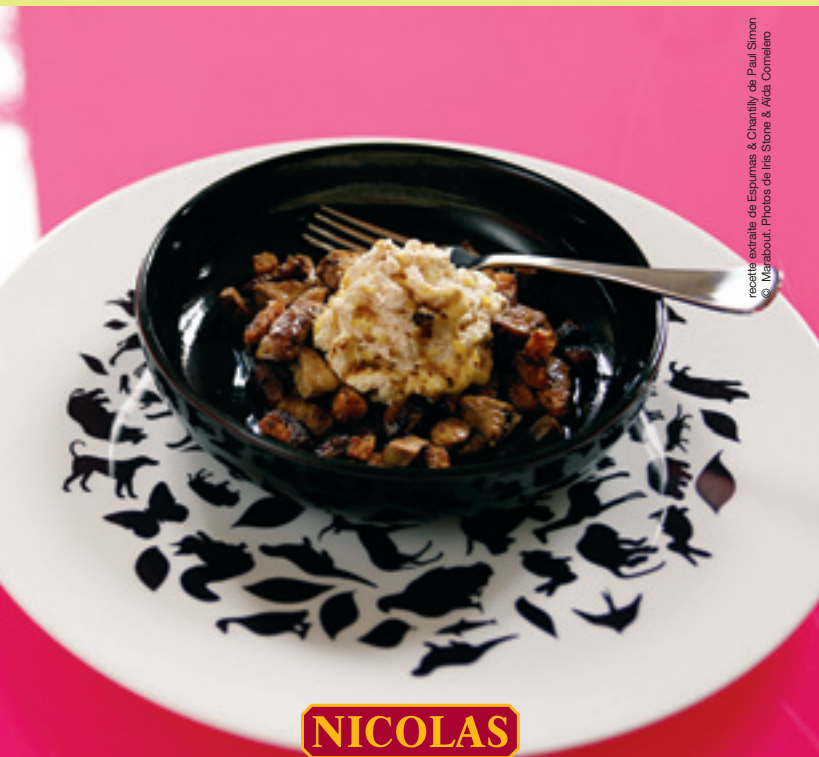


# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Chantilly de foie gras et pain d'épices rôti



recette extraite de Espumas & Chantilly de Paul Simon  
© Marabout. Photos de Iris Stone & Aïda Comelero

**NICOLAS**

Préparation : 20 min

### Pour 6 personnes

**150 g de foie gras cru | 25 cl de crème fleurette | 1 pincée de quatre-épices | 1 c. à café de porto blanc | 200 g de foie gras cru | 100 g de pain d'épices | 1 trait de vinaigre balsamique | sel | poivre**

**Dénervier** le foie gras, enlever la peau et les vaisseaux sanguins. Le passer au mixeur avec le quatre-épices et le porto blanc. Mélanger à la crème fleurette, passer au chinois.

**Verser** dans le siphon et ajouter 1 ou 2 cartouches de gaz (selon la taille du siphon). Secouer et garder au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

**Couper** le pain d'épices en petits cubes, le faire dorer dans une poêle sans matière grasse. Dénervier le foie gras, le couper en gros cubes.

**Faire chauffer** une poêle antiadhésive, cuire le foie gras en le faisant bien dorer, déglacer au vinaigre balsamique, ajouter les croûtons de pain d'épices, assaisonner.

**Disposer** dans les assiettes. Secouer le siphon et dresser un dôme de chantilly de foie gras.

**Conseil** : Testez cette chantilly avec des tagliatelles fraîches et quelques lamelles de jambon cru... !



- Nez : aux notes miellées, muscatées.
- Bouche : racé et élégant. Grand vin.

**le conseil de votre caviste :**  
Château Loubens 1997  
Sainte-Croix-du-Mont

**Et aussi :**  
Porto King's Port blanc

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION