

France Dimanche

13 juillet 2023

Cuisine par JILLI CHOQUET

LA FICELLE CANAILLE au foie gras

Pour 4 personnes
Difficulté ● ● ● ● ●
Cuisin ● ● ● ● ●
Préparation 20 min
Cuisson 7 min

- 250 g de foie gras de canard mi-cuit
- 2 petites ficelles • 100 g de sauce à la truffe
- 1 petite mangue • 4 mini-carottes
- 2 échalotes moulineuses • 10 petites pointes d'asperges vertes • 2 cs de graines de grenade • petites fleurs et pousses comestibles • 1 petite tablette de chocolat noir aux grains • fleur de sel • poivre
- baies roses concassées

1 Cuire les carottes et les pointes d'asperges 15 min dans de l'eau bouillante salée, puis les plonger aussitôt dans de l'eau froide. Conserver intacts les pointes d'asperges et couper les carottes en petits tronçons.

2 Éplucher et tailler la mangue en petits dés et les auberges, en lamelles. Détailler le foie gras en fines tranches. Couper les ficelles en deux, les bouter légèrement et les tartiner de sauce à la truffe.

3 Déposer le foie gras, les pointes d'asperges, les dés de mangue, les grains de grenade et les lamelles d'auberges. Décorer de petites fleurs et pousses comestibles, saler et poivrer au moulin. Servir avec quelques carrés de chocolat noir.



Le pinot noir rosé de J. de Villebois, vin aromatique aux notes de fruits rouges et chocolat blanc, accompagnera à merveille cette recette apéritive offerte par lefoiegras.fr • 8,90 €, 75 cl. www.tresorsdebacchus.com



PLANCHE APÉRITIVE crottin et douceur fruitée

Pour 4 personnes
Difficulté ● ● ● ● ●
Cuisin ● ● ● ● ●
Préparation 15 min

- 2 crottins de chèvre frais
- 200 g de charcuterie en charbonnade • Grana Padano
- fruits rouges
- 50 g de confiture de baies
- 200 g de crostini variés
- fleur comestible

1 Sur une planche de bois de belle taille, disposer les ingrédients de façon harmonieuse, en créant de volumes.

2 Décorer des petits crostins de crostini pour un effet gourmand!

• Cadrage photographique par lefoiegras.fr, ce plateau s'accompagne d'un vin blanc d'IGP Méditerranée rosé 2022 Cuvée les Jagers, de domaine Saint-Sébastien, disponible en exclusivité sur www.comptoirdesign.com, 6,20 €, 75 cl.

Le pinot rosé de J. de Villebois, vin aromatique aux notes de fruits rouges et chocolat blanc, accompagnera à merveille cette recette apéritive offerte par lefoiegras.fr

● 8,90 €, 75 cl. www.tresorsdebacchus.com