



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Amuse - bouche au foie gras et marmelade d'agrumes .



Ingrédients :

- 1 grosse orange bio
 - 100 g de foie gras de canard entier mi-cuit
 - 100 g de sucre en poudre
 - 2 clémentines non traitées
 - 30 g de beurre
 - 30 g de cassonade
 - 50 g de miel doux
 - 6 tranches de pain d'épices au foie gras
-
- La veille : faire caraméliser le beurre avec la cassonade
 - Sans les éplucher ajouter les agrumes coupés en fins morceaux
 - Cuire les agrumes 10 minutes en remuant
 - Ajouter le sucre et le miel, un peu d'eau
 - Cuire 2 heures à feu doux. Garder au frais 24 h
-
- Le lendemain : découper à l'emporte pièce le pain d'épice de manière à obtenir 6 petits carrés
 - Découper le foie gras sur le même principe en manipulant avec précaution
 - Étaler une fine couche de la marmelade d'agrumes sur les tranches de pain d'épices
 - Intercaler les couches : pain d'épices, marmelade, foie gras, marmelade, pain d'épices
 - Garder au frais 2 heures avant de servir

