



<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

