Foie gras maison sur son lit de framboise

Père Noël

? Temps de Préparation : 10 min - ? Temps Total : 10 min

Ingrédients

• 100g de foie gras de canard

• 50 g de framboises fraîches

• 2 cuillères à soupe de confiture de framboise

• 1 salade (laitue ou iceberg) Astuce : Vous pouvez remplacer la laitue par de la mâche pour une saveur plus douce, ou par de la roquette pour ajouter une pointe de piquant !

Recette d'entrée au Foie Gras

Épatez vos invités ou votre famille en leur présentant cette recette au foie gras assortie de framboises.

Cette association surprenante entre le moelleux du foie gras et la fraîcheur acidulée des framboises crée une harmonie en bouche qui ne laisse personne indifférent. En quelques minutes à peine, vous transformez un simple repas en véritable expérience gastronomique.

• Découpez votre foie gras en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Astuce : Utilisez une lame bien chaude pour une coupe nette, ou une lyre à foie gras si vous en possédez une.

• Dans un petit bol, mélangez les framboises avec la confiture de framboise jusqu'à obtenir un résultat homogène et similaire à la photo. Pour plus de texture, gardez quelques framboises entières à déposer sur l'assiette au dernier moment.

• Découpez quelques feuilles de salade.

• Présentez dans un petit plat le foie gras, les framboises et la salade de la même manière que sur la photo. Pour une présentation élégante, dressez chaque élément en alternant couleurs et volumes : le vert de la salade fait ressortir la teinte dorée du foie gras, tandis que le rouge des framboises apporte une touche festive.

• Faites cela autant de fois qu'il le faut, sachant qu'il faudra compter 1 plat pour 2 personnes. Si vous êtes 6, faites cela 3 fois. Savourez cette entrée lors d'un repas de fête, d'un brunch chic ou tout simplement pour vous faire plaisir. Le foie gras et la framboise s'accordent à merveille, telle une valse subtile où chaque ingrédient révèle sa personnalité tout en respectant l'autre.

Conseil : Pour accompagner cette entrée, un pain de campagne légèrement toasté ou un pain brioché apportera la touche finale. Pensez également à servir un vin blanc moelleux, comme un Sauternes, pour sublimer les saveurs.

Cette recette simple mais raffinée impressionne à coup sûr et rappelle que la gourmandise se loge parfois dans la simplicité. À refaire sans hésiter lors de vos prochains repas conviviaux !