

Tourbillons au Foie Gras sur feuilletés

Pour 48 bouchées

Préparation : 15 min – Cuisson : 10 + 18 min – Réfrigération : 2h

Ingrédients :

- 200g de Foie Gras
- 150g de crème liquide entière 30% mat. gr
- 6g de gélatine soit 3 feuilles
- 1 pâte feuilletée pur beurre



Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule haute température, un mixeur plongeur, un découpoir 3,5 cm, deux toiles siliconées, un moule 48 Tourbillons et deux plaques aluminium perforées.

Réalisation :

*Les ronds feuilletés :

- Préchauffer le four à 180°.
- Sortir la pâte de feuilletée et découper 48 ronds à l'aide du découpoir de 3,5 cm.
- Poser une seconde toile de cuisson dessus ainsi qu'une plaque aluminium.
- Ainsi la pâte ne gonflera pas. Enfourner +/- 18 min puis retirer la toile et la plaque.
- Laisser refroidir.

*Les panna-cottas :

- Dans un bol rempli d'eau froide, disposer les feuilles de gélatine.
- Dans une casserole, couper grossièrement le foie gras en morceaux et ajouter la crème.
- Mélanger régulièrement pour infuser et faire fondre le foie gras
- Une fois fondu, ajouter les feuilles de gélatine essorées.
- Mixer le tout pour lisser l'ensemble puis verser dans les empreintes Tourbillons.
- Réserver au réfrigérateur ou congélateur.
- Au moment de servir, déposer une panna-cotta sur un rond feuilleté.
- Déguster sans attendre.

Bon appétit !



Moule 48 Tourbillons

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle