

Verrine de panna cotta au foie gras, poires caramélisées, pain d'épices

Ingrédients pour 8 verrines :

120 g de bloc de foie gras
20 cl de crème fraîche liquide
10 cl de lait
4 g de gélatine
Sel, poivre
2 poires
20 g de beurre
2 cuillères à soupe de sucre
1 tranche de pain d'épice toasté puis mixée

Préparation de la panna cotta :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la crème, incorporer la gélatine bien essorée.
Mixer le foie gras, ajouter le mélange crème, lait, rectifier l'assaisonnement.
Passer la préparation au chinois et la verser dans les verrines.
Réserver au frais.

Préparation des poires :

Peler et couper les poires en petits dés.
Faire fondre le beurre, ajouter les poires, les faire dorer sur toutes les faces.
Verser le sucre, laisser caraméliser.
Déposer une cuillère à café de poire sur chaque verrine, saupoudrer de pain d'épices.