

Panna cotta de foie gras et chutney d'abricots

Ingrédients pour 10 verrines :

| | |
|---|--|
| 125 g de foie gras (frais ou en conserve) | 125 g d'abricots secs |
| 40 cl de crème fraîche liquide | 20 g de raisins secs |
| 20 cl de lait | 25 cl de vinaigre de cidre |
| 4 g de gélatine | 250 g de sucre |
| Sel, poivre | 10 g de racine de gingembre (facultatif) |

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.
Mixer le foie gras, ajouter le mélange crème, lait, la gélatine bien essorée, rectifier l'assaisonnement.
Passer la préparation au chinois et la verser dans les verrines.
Réserver au frais.

Préparation du chutney :

Dans une casserole préparer le caramel avec le vinaigre et le sucre.
Pendant ce temps couper les abricots en petits morceaux , ajouter les abricots et les raisins secs et éventuellement le gingembre pelé et râpé.
Cuire à feu moyen pendant 40 minutes.
Les fruits doivent être translucides nappés d'un peu de jus.

Surveiller la cuisson et remuer souvent.
Laisser refroidir.

Garnir les verrines avec le chutney.

Se déguste froid.

<http://deliceyes.over-blog.org>