



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Sortir** le foie gras mi-cuit du frigo 30 minutes avant de commencer la préparation.
- **Découper** les tranches de pain d'épices en petits morceaux et **les mixer** à l'aide d'un robot.
- Sur une plaque de cuisson, **déposer** les brisures de pain d'épices. **Allumer** le four sur la position grill. **Insérer** la plaque de cuisson dans le four et **retirer** dès que le pain d'épices est doré (entre 5 à 10 minutes en fonction de la puissance de votre four).
- **Dégraissier** le foie gras mi-cuit et **le découper** en cube de 1,5 cm de côté.
- **Piquer** les cubes avec une pique en bois et **les rouler** dans cette panure de brisures obtenue. Cette étape peut également être réalisée directement par vous-même ; pour cela, **façonner** des boules avec les morceaux de foie gras et **les rouler** dans les brisures de pain d'épices.
- **Préparer** un ramequin avec la gelée de piment d'Espelette dans laquelle vous pourrez agrémenter vos bouchées lors de la dégustation.



INGRÉDIENTS

- 1 Foie gras mi-cuit du Sud-Ouest
- 10 tranches de pain d'épices
- Gelée de piment d'Espelette
- Des piques en bois



10 min



5-10 min



1/5