

FOIE GRAS SUR GELÉE D'AUBÉPINE



Ingrédients pour 20 zakouskis

Ingrédient	Quantité
Foie gras	200 gr (cuit)
Aubépines	50 corymbes
Bouillon de poule léger	500 ml (500 ml d'eau pour 1/2 cube de bouillon de poule)
Agar-agar	1 gr
Baguette	1/2 pc (au levain)

Préparation

1. Infuser 50 corymbes d'aubépines dans 50 cl de bouillon de poule. Filtrer. Diluer 1 gramme d'agar-agar dans l'infusion.

2. Laisser refroidir en plaque (environ 3 mm d'épaisseur).

3. Découper en rond, poser dessus une quenelle de foie gras (ou 'faux gras') et décorer d'un fragment d'une fine tranche de baguette au levain.
