

GÂTEAU DE FOIE GRAS AU MAITRANK



Ingrédients pour 10 personnes

Ingédient	Quantité
pain d'épices sans sucre	7 tranches
Foie gras	400 grammes
cerneaux de noix	10 pièces
raisins secs brune ou blancs	1 poignée
Maîtrank maison voir recette sur le site	25 cl

Préparation

1. Mettre le foie gras à ramolir dans un saladier Concasser les cerneaux de noix et les ajouter avec les raisins au foie gras. Mélanger le tout.

2. Dans un plat, verser le Maîtrank et un faire tramer quelques secondes les tranches de pain d'épices.

3. Tapisser le fond et les côtés d'une terrine de film alimentaire en le faisant dépasser de 3 cm de chaque bords.

4. Déposer dans le fond trois tranches de pain d'épices et recouvrir du mélange de foie gras. Remettre une couche de pain d'épices et de foie gras, terminé par le pain d'épices.

5. Refermer le tout avec le film alimentaire, bien tasser et mettre 3 heures au frigo.

6. Au moment de servir, démouler le gâteau, enlever le film plastique et couper des tranches d'un cm d'épaisseur. Servir avec un verre de Maîtrank maison bien frais
