



TYPE

Entrée

NOMBRE DE PERSONNES

6

COÛT

DIFFICULTÉ

2

TEMPS DE PRÉPARATION

10 min.

TEMPS DE CUISSON

45 min.

Ingrédients

1 FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT D'ENVIRON
500 G
10 PALETS BRETONS KER CADÉLAC
1 MANGUE
2 ÉCHALOTES
30 G DE SUCRE ROUX
3 CUILLÈRES À SOUPE DE VINAIGRE DE CIDRE
25 G DE BEURRE
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE POIVRE
1 POINTE DE PIMENT D'ESPELETTE

Instructions

Le foie gras :

Sortir le foie gras, le couper en plusieurs morceaux et l'assaisonner.

Façonner le foie gras en rouleau à l'aide d'un film plastique alimentaire.

Réserver au frais une heure.

La chapelure :

Réduire en miettes les Palets Bretons Ker Cadélaç afin d'obtenir une chapelure.

Recouvrir le foie gras de chapelure et mettre au frais pendant 3 h.

Le chutney de mangue :

Eplucher et couper la mangue en petits dés.

Dans une casserole, faire revenir les échalotes dans le beurre.

Ajouter les morceaux de fruits avec les échalotes émincées, ainsi que le sucre, le vinaigre, le piment, le sel et le poivre et laisser mijoter 40 – 45 minutes à feu doux.

Hors du feu, écraser à l'aide d'une fourchette les morceaux de mangue compotés pour en faire un chutney. Réserver au frais.

Accompagner les tranches de foie gras avec le chutney et une salade de mâche.