



MENU de FÊTES

ETAPE I

— Etoiles de foie gras, —
pain d'épices & mangue

Pour 12 étoiles de foie gras

- 12 tranches un peu épaisses de foie gras
- 3 mangues pas trop mures
- 12 tranches de pain d'épices
- 100 g de chocolat de couverture
- quelques baies roses
- un peu de piment d'Espelette



MENU de FÊTES

- Épluchez les mangues, puis coupez-les en tranches d'1/2 centimètre environ. Faites de même avec le pain d'épices que vous aurez pris soin de couper en tranches un peu plus épaisses (1 cm environ). Détaillez dans ces tranches à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoiles, 12 petites étoiles et réservez.
- Sortez le foie gras du réfrigérateur au dernier moment pour qu'il soit bien dur, coupez-le en tranches de 1 cm. (Des tranches plus fines risquent de se casser). A l'aide du même emporte pièce, coupez 12 étoiles dans le foie gras.
- Faites fondre le chocolat au bain marie puis le versez-le sur une plaque préalablement mise au congélateur pour qu'elle soit bien froide. Étalez le chocolat rapidement le plus finement possible avec une spatule puis remettez la plaque quelques minutes au congélateur.
- Dès que le chocolat est bien pris, cassez-le grossièrement en petits morceaux puis décorez-en les étoiles.
- Ajoutez une baie rose sur chaque étoile ainsi qu'une pincée de piment d'Espelette.

- ★ *Cette mise en bouche peut être préparée un peu en avance.*
- ★ *Dans ce cas, conservez-la bien au réfrigérateur et sortez-la au dernier moment.*