

Crumble d'artichaut au foie gras



Entrée **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Un crumble version salée, original et subtil. Veillez à ne pas mettre trop de moutarde dans la vinaigrette. Il faut simplement qu'elle vienne un peu "muscler" la sauce.

Ingrédients

- 600 g de fonds d'artichauts
- 200 g de crème fraîche liquide
- 4 feuilles de gélatine
- 100 g de foie gras
- magrets de canard séchés
- amandes hachées
- noisettes d'en poudre
- moutarde aux herbes
- huile de noisette
- vinaigre balsamique
- sel, poivre

Préparation

- 1 Mettez la gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide. Faites cuire les fonds d'artichaut à l'anglaise, égouttez-les puis mixez-les chauds avec la gélatine. Passez au travers d'un chinois fin et laissez refroidir.
- 2 Coupez le foie gras en morceaux d'environ 2 centimètres de côté.
- 3 Pesez la crème fraîche bien froide et foisonnez-la. Incorporez-la ensuite à l'appareil aux artichauts et réservez.
- 4 Chemisez des ramequins de film alimentaire (pour faciliter le démoulage), posez au fond un peu d'appareil aux artichauts, mettez un morceau de foie gras et recouvrez d'appareil artichauts. Réservez au congélateur 1 heure environ pour que la gélatine reprenne corps.
- 5 Pendant ce temps, à la poêle, torréfiez les amandes et la poudre de noisettes. Laissez refroidir.
- 6 Réalisez la sauce d'accompagnement. Dans un saladier, mettez une petite cuillère à café de moutarde aux fines herbes, salez et poivrez, puis réalisez la vinaigrette avec l'huile de noisettes et le vinaigre balsamique. Rectifiez l'assaisonnement.
- 7 Sortez alors les bavarois du congélateur, trempez le fond dans le mélange amandes/noisette. Enveloppez-les avec les lamelles de magrets. Servez avec du mesclun et la sauce autour.

Proposé par

Hébergeurs en Vendée

- Retrouvez Martine et Bernard Dauphin sur leur [blog "Hébergeurs en Vendée"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

