

Panna cotta au foie gras et confit d'oignons



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 10 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients

- 80 g de foie gras cuit
- 1 kg d'échalotes
- 1 sachet d'agar-agar
- 500 g de sucre à confiture
- 30 cl de crème liquide
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préparez tout d'abord le confit d'échalotes. Prenez 1 kg d'échalotes, épluchez-les et taillez-les en fines rondelles. Mettez-les dans une poêle avec le sucre à confiture. Laissez sur feu doux jusqu'à ce que les échalotes prennent une jolie couleur dorée.
- 2 Préparez ensuite la panna cotta. Faites chauffer la crème liquide et faites-y fondre le foie gras. Salez légèrement et poivrez. Une fois le foie gras fondu, ajoutez l'agar-agar et remuez pendant une minute.
- 3 Versez la panna cotta dans des petites cuillères apéritives et mettez au réfrigérateur.
- 4 Avant de servir, déposez une cuillère à soupe de confit d'échalotes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

