

**Liste de courses détachable**  
Quantités pour 4 personne(s)

**Recette de Toast de pain d'épice au foie gras, chutney de pommes et oignons rouges**

**Boissons alcoolisées**

Bière rousse : 10 cl

**Traiteur**

Foie gras de canard mi-cuit : 60 g

**Epicerie**

Huile d'olive : 2 cl

Fleur de sel : 4 pincée(s)

Pain d'épice : 60 g

**Légumes**

Oignon(s) rouge(s) : 1 pièce(s)

**Fruits**

Pomme(s) granny smith : 1 pièce(s)

Pomme(s) golden : 1 pièce(s)



**Cours de cuisine sur internet !**

**A suivre en direct ou en replay**

**Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono**

Rendez-vous sur :  
<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



**L'atelier des Chefs**  
Vous allez aimer cuisiner



**Les ingrédients**  
quantités pour 4 personne(s)

**Pour l'étape 1**

Pomme(s) granny smith : 1 pièce(s)

Pomme(s) golden : 1 pièce(s)

Oignon(s) rouge(s) : 1 pièce(s)

Bière rousse : 10 cl

Huile d'olive : 2 cl

**Pour l'étape 2**

Foie gras de canard mi-cuit : 60 g

Fleur de sel : 4 pincée(s)

Moulin à poivre : 4 tour(s)

Pain d'épice : 60 g



**Le + du Chef**

Pour cette recette,  
vous pouvez remplacer  
les pommes par des  
poires et le foie gras  
mi-cuit par du foie gras  
frais poêlé.

## Recette de Toast de pain d'épice au foie gras, chutney de pommes et oignons rouges

Un canapé idéal pour les fêtes : un toast de pain d'épice doré au four, surmonté d'un chutney de pommes et d'oignons cuitiné à la bière et d'une tranche de foie gras.

**PRÉPARATION : 10mn**

**CUISSON : 20mn**

**REPOS : 0mn**

**Description de la recette**

**Ce que vous pouvez préparer avant le cours**

- Réaliser les pesées.
- Éplucher l'oignon.

**La réalisation du chutney**

Ciseler finement l'oignon. Laver les pommes et les râper à l'aide d'une râpe. Dans une casseroles chaude, verser quelques gouttes d'huile d'olive puis faire revenir les oignons sans coloration pendant 2 min. Ajouter ensuite le mélange de pommes et cuire durant 5 min, puis verser la bière. Cuire à feu doux pour dessécher la compote en mélangeant de temps en temps. Laisser ensuite tiédir le chutney.

**La réalisation des toasts**

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Tailler le pain d'épice en fines tranches de 1 mm d'épaisseur et parer les bords. Retailler ensuite les tranches en 12 rectangles de 5 cm sur 3, puis les disposer sur une plaque de cuisson. Enfourner le pain pendant quelques minutes pour le colorer légèrement et le rendre croustillant (attention, la coloration survient très rapidement). Laisser ensuite le pain refroidir sur une grille.

**Pour le dressage**

Couper le foie gras en 6 petites tranches, puis disposer une cuillère à café de chutney sur chaque toast. Ajouter ensuite le foie gras, quelques tours de poivre du moulin et quelques cristaux de fleur de sel.