

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 cuisiné à la bière et d'une tranche de foie gras.

PREPARATION : 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 casserole 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.