

**Liste de courses détachable**  
Quantités pour 6 personne(s)

**Recette de Sucette de foie gras en robe de pain d'épice et porto**

Traiteur

Foie gras de canard mi-cuit : 500 g

Epicerie

Tranche(s) de pain d'épice : 4 pièce(s)  
Fleur de sel : 6 pincée(s)  
Sucre en poudre : 20 g

Boissons alcoolisées

Porto rouge : 40 cl



**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 6 personne(s)

Foie gras de canard mi-cuit : 500 g  
Tranche(s) de pain d'épice : 4 pièce(s)  
Fleur de sel : 6 pincée(s)  
Moulin à poivre : 6 tour(s)

**Pour la sauce**

Porto rouge : 40 cl  
Sucre en poudre : 20 g



**Le + du Chef**

Enrobez les billes de foie gras au dernier moment pour les garder croustillantes.  
Réalisez la même recette avec de la chapelure de brioche.

## Recette de Sucette de foie gras en robe de pain d'épice et porto

Un amuse-bouche chic idéal pour les fêtes, facile à déguster et à préparer en avance.

**PRÉPARATION : 10mn**

**CUISSON : 10mn**

**REPOS : 15mn**

**Description de la recette**

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

- Réaliser la réduction de Porto rouge.
- Laisser le pain d'épice rassir ou le toaster au four.

**Pour la sauce**

Verser le porto et le sucre dans une casserole et le faire réduire aux 3/4. Le laisser ensuite refroidir à température ambiante et réserver.

**Pour les sucettes de foies gras**

Préchauffer le four à 120°C.  
Toaster les tranches de pain d'épice 10 minutes, puis les laisser refroidir et les mixer afin de réaliser une chapelure fine.  
Tailler le foie gras en cubes de 30 g environ. Rouler ensuite chaque morceau dans la paume de la main, puis l'enrober de chapelure de pain d'épice additionné de sel et de poivre.  
Piquer les boules de foie gras sur des pics pour réaliser des sucettes.

**Pour le dressage**

Présenter les brochettes sur une assiette avec quelques récipients contenant la réduction de Porto rouge.