

La Marmite de Claude

FOIE GRAS AU TRIO DE FRUITS

INGREDIENTS (pour 12 verrines)

*250 g de foie gras (mi-cuit)
fleur de sel, poivre*

*Marmelade de poire
2 à 3 poires
1 c à s de miel
3 pincées de cannelle*

*Marmelade d'abricot
250 g d'abricots
70 g de sucre roux en poudre
le jus d' ½ citron
3 pincées de gingembre en poudre*

*Marmelade de figue
200 g de figues
70 g de sucre roux
½ branche de romarin
5 cl de porto*

RECETTE

*Faire 12 tranches rondes de foie gras (voir diamètre des verrines).
Pour les marmelades, utiliser trois petites casseroles, préparer les fruits, les éplucher et les couper en dés.
Cuire à feu doux 7 à 8 mn en remuant avec le sucre ou le miel, et les épices appropriés, laisser refroidir 1 h.
Disposer dans chaque verrine de la marmelade de fruits et mettre sur le dessus une tranche de foie gras, quelques grains de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.
Servir.*