

Bouchées de boudin et foie gras

Préparation : 35 mn

Cuisson : 20 m

Les ingrédients pour 20 bouchées environ :

2 boudins noirs aux pommes

6 tranches de foie gras de canard mi-cuit

6 tranches de brioches assez fines

15 cl de vin rouge

2,5 feuilles de gélatine

3 c à s de cacao

Sel et poivre du moulin

Cuire les boudins noirs à la vapeur pendant 10 mn. Les laisser refroidir et les mettre au frais 1 h.

Avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre découper des ronds dans les tranches de brioche. Les mettre sur une plaque à four couverte de papier sulfurisé, recouvrir les rondelles de brioche d'une autre feuille de papier sulfurisé et mettre une 2^{ième} plaque sur le tout. Cuire 5 mn à four préchauffé à 180° (10 mn dans mon four). Laisser refroidir et réserver.

Avec l'emporte pièce découper des ronds de foie gras dans les tranches et les enrober sur le tour de poudre de cacao. Déposer ensuite les ronds de foie gras sur les rondelles de brioche. Retirer la peau des boudins noir et les couper les en rondelles. Mettre une rondelle de boudin sur le foie gras. Réserver au frais.

Dans une casserole faire chauffer à frémissements le vin rouge avec sel et poivre laisser cuire 2 mn. Hors du feu ajouter alors les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et égouttées. Laisser refroidir quelques mn pour que l'ensemble épaississe mais sans que la gelée prenne. Avec un pinceau napper les bouchées de gelée. Réserver au frais jusqu'au service.

Je vous conseille de sortir les bouchées 1/2 h avant de les déguster. Vous aurez bien sûr des chutes et donc des pertes pour le foie gras, pour ma part j'ai carrément remodelé les chutes pour refaire des rondelles.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>