



Avec du Foie Gras l'idée recette qui fait waouh !

Pour faire Waouh, elle fait wahouh puisque décidément on ne l'aurait jamais imaginée avec du Foie Gras ce qui prouve bien que le Foie Gras se prête à de très nombreuses présentations et cela dans le monde entier.

Jugez-en plutôt elle donne dans l'exotisme et ça tombe bien puisque nous avons tous une furieuse envie de partir...

La Tartine de Foie Gras et chutney d'ananas au combawa :

Ingrédients

pour 4 personnes :

- 1 Foie Gras entier de 300g prêt-à-consommer
- 8 tranches de pain aux céréales
- 1 ananas
- 1 échalote
- 1 combawa
- 100g de sucre cassonade
- 3 c. de vinaigre de Xérès
- 3 graines de cardamome

Préparation :

Laver et zester le combawa. Éplucher l'ananas, retirer les yeux avec la pointe d'un couteau et le couper en dés. Les déposer dans une casserole, ajouter le sucre, le vinaigre, la cardamome et les zestes de combawa. Saler et poivrer au moulin.

Laisser compoter à couvert et sur feu doux 20 min en mélangeant de temps en temps. Laisser refroidir à température ambiante.

Sortir le Foie Gras du réfrigérateur et le couper en tranches. Toaster les tranches de pain aux céréales et les tartiner généreusement de chutney.

Ajouter le Foie Gras, assaisonner de baies rouges, de fleur de sel.

Pour d'autres recettes waouh, se rendre dans la rubrique « **Recettes avec du Foie Gras** » !