

Bonbons de foie gras au chocolat

Ingrédients

1 foie gras cru de 400 gr déveiné ou non-déveiné

150 gr de chocolat noir à 65% de cacao

5 gr de cacao en poudre

2 c.c. de sucre vanillé

1 c.s. de Porto

3 gr de poivre 5 baies

½ c.c. de piment d'Espelette

6 gr. de sel fin

Marche à suivre

La veille

Sortez le foie gras cru du réfrigérateur et déveinez-le si ce n'est pas déjà fait. Assaisonnez avec le sel, le mélange de poivres, le cacao et le sucre vanillé.

Arrosez-le avec la cuillère à soupe de Porto. Placez le foie gras dans des demi-sphères en silicone. Filmez deux fois pour les rendre hermétique. Sur le feu, préparer un bain-marie et faites cuire les demi-sphères pendant 15 minutes à 70°C (la température est importante, vérifiez-la à l'aide d'un thermomètre de cuisson). Faites refroidir les moules dans de l'eau glacée puis maintenez-les au réfrigérateur pendant 24 heures. Pour vous simplifier, vous pouvez venir les cuire dans le four à vapeur de la route d'Ogens.

Le jour J

Démoulez les foies gras et posez les demi-sphères sur une grille côté bombé en haut.

Faites fondre le chocolat noir avec le piment d'Espelette au bain-marie et versez-le sur chaque demi-sphère pour bien les napper. Une fois nappées, déplacez les demi-sphères immédiatement sur une autre grille. Parsemez de grué de cacao.

