



SUCETTES AU FOIE GRAS ET CHOCOLAT

PROPRIÉTÉS
INDICATIONS

INGRÉDIENTS

PRÉPARATION

APPLICATION
UTILISATION

•

- 350 G DE FOIE GRAS MI-CUIT,
- 100G DE CHOCOLAT NOIR,
- 100G DE CHOCOLAT AU LAIT,
- 100 G DE CHOCOLAT BLANC,
- GINGEMBRE CONFIT,
- BAIES ROSES
- POIVRE DE SÉCHOUAN (OU ENCORE PIMENT D'ESPELETTE TRÈS EN HARMONIE AVEC LE CHOCOLAT NOIR).



- METTRE LE BLOC DE FOIE GRAS AU CONGÉLATEUR ENVIRON 30 MINUTES
- POUR QU'IL SOIT BIEN FERME MAIS NON CONGELÉ.

- FORMER ENSUITE DES PETITES BOULES À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE PARISIENNE. LAISSER EN ATTENTE AU FRIGO (OU DE NOUVEAU AU CONGÉLATEUR POUR QUELQUES MINUTES).



- DÉCOUPER LES MORCEAUX DE GINGEMBRE CONFIT EN FINE BRUNOISE.
- FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT NOIR DANS UN SALADIER, PIQUER UNE BILLE DE FOIE GRAS SUR UNE MINI BROCHETTE ET L'ENROBER RAPIDEMENT DANS LE CHOCOLAT FONDU. DISPOSER QUELQUES GRAINS DE POIVRE DE SÉCHOUAN SUR LE DESSUS ET LAISSER SÉCHER.
- FAIRE DE MÊME AVEC LE CHOCOLAT BLANC (METTRE DES BAIES ROSES SUR LE DESSUS) ET AVEC LE CHOCOLAT AU LAIT (EN METTANT DU GINGEMBRE SUR LE DESSUS).

LE CHOCOLAT AU LAIT MET D'AVANTAGE DE TEMPS À SÉCHER; ATTENTION EN MANIPULANT LES SUCETTES!

RÉSERVER AU FRIGO JUSQU'AU MOMENT DE SERVIR CES AMUSES BOUCHE.

VOS CONVIVÉS SERONT ÉTONNÉS ET SÉDUITS EN DÉCOUVRANT LA TEXTURE MOELLEUSE DU FOIE GRAS CACHÉE SOUS LA COQUE CHOCOLATÉE!



MISE EN GARDE : ATTENTION ! 2 À 3 SUCETTES PAR PERSONNE SUFFISENT, ON EST VITE SATURÉ