

Verrines

Chantilly au foie gras et au caramel de betterave



35 min **20 min** **15 min** **0** **400**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la chantilly de foie gras

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
 80 g **Foie gras mi-cuit**
 0.5 c. à café **Poivre**

Ingrédients pour le caramel de betterave

100 g **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
 100 g **Sucre semoule**
 10 cl **Vinaigre de Xérés**

Ingrédients pour les chips de betterave

0.5 **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
 1 c. à soupe **Farine**
 1 litre(s) **Huile pour friture**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Couper la betterave grossièrement. Celle-ci servira à la préparation du caramel.
- 2 Pour préparer les chips de betterave, tailler des fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- 3 Disposer les tranches sur une assiette, en faisant attention de ne pas les casser. Puis les réserver avant de les frire.
- 4 Mixer la betterave, préalablement coupée grossièrement, en y ajoutant un trait de vinaigre de xères.
- 5 Si vous n'avez pas assez de liquide pour mixer la betterave, ajouter plus de vinaigre.
- 6 Verser dans une casserole la betterave mixée avec le vinaigre de xères, ajouter le sucre. Porter à ébullition.
- 7 A la première ébullition, baisser le feu et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance bien sirupeuse qui nappe la cuillère.

Étape 2

Préparation de la chantilly foie gras

- 1 Couper le foie gras mi-cuit en morceaux et les intégrer dans un bec verseur.
- 2 Faire chauffer la crème liquide au micro onde pendant 1 à 2 minutes.
- 3 Verser la crème chaude sur les morceaux de foie gras et mixer.
- 4 Ajouter une pincée de poivre de madagascar, et mixer à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 5 Quand le mélange est homogène le transvaser dans un siphon, en le passant au chinois. Refermer le siphon et ajouter les cartouches de gaz, puis réserver au frais.
- 6 Pendant la préparation de la chantilly de foie gras, le caramel a bien réduit.
- 7 Le transvaser dans un récipient, et le réserver au frais pendant la préparation des chips de betterave.

Étape 3

Préparation des chips de betterave

- 1 Fariner légèrement les fines tranches de betterave, cela permettra de conserver leur belle couleur.
- 2 Déposer les chips de betterave une par une dans l'huile bien chaude de la friteuse.
- 3 Les retirer avant qu'elles ne perdent de trop leur couleur, et les déposer sur du papier absorbant.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le caramel de betterave et le siphon de chantilly de foie gras du réfrigérateur.
- 2 Verser dans les verrines un fond de caramel de betterave
- 3 Bien remuer le siphon, et ajouter une couche de chantilly de foie gras.
- 4 Puis remettre une couche de caramel, et finir par une dernière couche de chantilly de foie gras, et enfin planter sur le dessus une chips de betterave.