



Cromesquis de foie gras

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 litre de Porto rouge
- 70 cl de crème liquide
- 800 gr de foie gras lobbe ou terrine
- 3 feuilles de gélatine
- Sel
- Poivre
- Muscade
- Chapelure
- Farine
- 4 blancs d'oeufs

Préparation

1. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide ;

2. Pendant ce temps, faites chauffer la crème. Ajoutez de la muscade, du sel et du poivre ;
3. Réduisez le porto de moitié puis flambez-le. Ajoutez-le aussitôt à la crème dans laquelle vous jetez ensuite le foie gras coupé en morceaux. Mixez le tout ;
4. Ajoutez enfin la gélatine fondue et versez le mélange dans un moule à ½ sphères ou un moule à glaçons. Placez-le au congélateur et laissez prendre ;
5. A la sortie du congélateur, reformez des boules entières - si vous avez utilisé le bac à glaçons, pas d'assemblage - et panez-les à l'anglaise dans les passant dans la farine, l'œuf battu et enfin la chapelure. Réservez la moitié des boules au congélateur le temps de paner la première moitié.
6. Faites frire les cromesquis dans un bain d'huile à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croquants. Égouttez sur du papier absorbant et servez chauds sur un lit de céleri rémoulade. Croquez-les en une fois.

Bon appétit