

Mini charlottes au foie gras et pain d'épice

Pour 4 personnes - 20 minutes de préparation

Ingrédients:

8 tranches de pain d'épice
40cl de crème fleurette
100g de foie gras
4 cuillères à soupe de lait

Pour le sirop :

4 cuil. à soupe de miel liquide
2 cuil. à soupe de sauce soja
2 cuil. à soupe d'Armagnac
Une pincée de gingembre
½ cuil. à café de cannelle
Une dizaine de goutte d'extrait de vanille
6 cuil. à soupe d'eau



Préparation :

Dans une casserole, placez tout les ingrédients nécessaires à la réalisation du sirop. Laissez réduire avec une légère ébullition jusqu'à obtenir une texture sirupeuse. Réservez.

Découpez le pain d'épice en bande d'environ 1 à 2 cm de large et de la même hauteur que les petits ramequins que vous aurez à votre disposition. Trempez brièvement un bâtonnet de pain d'épice sur 2 afin d'éviter de trop le parfumer et de masquer le goût de la mousse au foie gras. Disposez-les sur les bords des ramequins (face imbibée vers l'intérieur) dans lesquels vous aurez préalablement déposé du papier cellophane.

Découpez également un rond que vous déposerez dans le fond du moule. Réservez les ramequins.

Coupez le foie gras en dés et placez-le dans une casserole avec le lait. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Laissez refroidir.

Placez la crème fleurette dans un saladier et montez-la en chantilly avec un batteur. Incorporez le foie gras délicatement. Placez la mousse dans les ramequins. Placez au frais et démoulez au moment de servir. Décorez l'assiette avec le sirop restant.