



Blinis Truffe - Sur son 31 !

15 min
Facile

Pour 20 Bouchées

Crème au Foie Gras ⁽¹⁾

- 100mL de Crème liquide 35%
- 100g de Foie Gras cuit

Dressage ⁽²⁾

- 20 Mini blinis Truffe (6944)
- 1 Pomme Granny Smith
- 1 Botte de Micro-herbe
- Fleur de sel, poivre

(1) Crème au Foie Gras

- Porter à ébullition la crème liquide.
- Hors du feu, ajouter le Foie Gras et assaisonner.
- Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à la fonte totale du Foie Gras.
- Débarrasser et réserver au frais au moins 6 heures.
- Monter ensuite la préparation comme une chantilly.
- Débarrasser dans une poche à douille avec une douille cannelée.

(2) Dressage

- Dresser une pointe de crème au Foie Gras sur les mini blinis truffe préalablement décongelés.
- Déposer une fine tranche de Granny Smith sur le dessus.
- Décorer de micro-herbe, de fleur de sel et d'un tour de poivre du moulin.
- Déguster.



www.lemondedescrepes.com