



## La recette de Norbert

« Avec cette recette les amis, vous allez bluffer vos invités à Noël. Les petites mouillettes de pain d'épices au foie gras, c'est une vraie pépite pour l'apéro ! »

### Frites de pains d'épices au foie gras Confiture de figes



#### Liste de courses pour 4 personnes

500 g de pain traditionnel artisanal  
400 g de foie gras mi-cuit  
120 g de crème liquide

#### Panure :

4 Œufs  
200 g de farine  
200 g de chapelure de pain d'épice

#### Confiture de figes :

400 g de figes fraîches  
80 g de miel liquide  
une cuillère à café de  
vinaigre balsamique



#### 1/ On prépare la compotée de figes

- Coupez les figes en quartiers et hachez-les grossièrement.
- Ajoutez une belle cuillère à soupe de miel liquide, une cuillère à café de vinaigre de Xérès pour une note acidulée et une cuillère à café de vinaigre balsamique.
- Faites mijoter le tout à feu doux, à l'étouffée, en mélangeant de temps à autre jusqu'à obtenir une compotée.

#### 2/ On réalise la chapelure de pain d'épices

- Préchauffer votre four à 200°C. Découpez des tranches de pain d'épices en petits dés et disposez-les sur une plaque de cuisson. Faites-les sécher au four pendant 3 heures à 80°C.
- Laissez refroidir les dés afin qu'ils durcissent. Mixez-les finement pour obtenir une chapelure, que vous conserverez dans une boîte hermétique.

#### 3/ On s'occupe du foie gras

- Coupez votre foie gras mi-cuit en

gros dés et assouplissez-le au mixer, en ajoutant un peu de crème liquide pour obtenir une pâte onctueuse.

- Tranchez des mouillettes de pain d'épices d'environ 1 cm de largeur et 4 cm de longueur.

Remplissez un emporte-pièce avec la crème de foie gras et étalez-la sur une mouillette. Recouvrez avec une seconde mouillette pour créer une gaufrette.

Enveloppez chaque gaufrette dans du film alimentaire et placez-les au réfrigérateur pendant 10 minutes

#### 4/ On réussit sa panure à l'anglaise

- Préparez trois saladiers : un avec de la farine, un avec des œufs battus, et un dernier avec la chapelure de pain d'épices.
- Panez chaque mouillette en les trempant successivement dans la farine, les œufs battus, puis la chapelure.
- Faites dorer vos mouillettes à la poêle, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Servez en apéritif, accompagnées de la compotée de figes !

#### Mon petit truc en +

Pour gagner du temps, je vous conseille de réaliser votre chapelure de pain d'épices la veille. Vous pouvez la conserver plusieurs mois dans une boîte hermétique !

