



Foie gras d'oie à la mousse au chocolat

Recette de Joachim Habiger, Süss Deko Fellbach
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Ingrédients:

Mousse au chocolat "Light"

80 g lait
100 g couverture 78 %
2 g gélatine
165 g crème fouettée



Préparation:

Faire chauffer le lait et faire une ganache avec la couverture. Y incorporer la gélatine mise à tremper, puis la crème fouettée à 40 °C.

Gelée de fruits

40 g Muskatrollinger
50 g pulpe de framboise
20 g sucre
3 g gélatine

Préparation:

Faire tremper la gélatine. Faire chauffer le Trollinger et le sucre, y incorporer la gélatine et la pulpe. Mettre au frais.

Présentation:

Remplir la terrine au 1/3 et mettre au congélateur rapide. Ensuite, poser le foie gras d'oie sur la mousse, ajouter le reste de la mousse et mettre au réfrigérateur. Mettre de petites feuilles de salade dans la tartelette et arrosez de marinade. Découpez de petits dés dans la gelée.

Démouler la terrine et la découper en tranches de 2 cm d'épaisseur. Les poser sur la salade et disposer au-dessus un dé de gelée. Disposer aussi 3 à 4 dés de gelée devant et derrière. Garnir avec la décoration en chocolat.

