

L'alliance du foie gras et du cacao Van Houten, une délicieuse recette pour les fêtes de fin d'année !



Les fêtes de fin d'année pointent le bout de leur nez, il est donc grand temps de penser à un menu de fête. Vous manquez d'inspiration ? Vous souhaitez trouver la recette idéale pour séduire votre famille ou vos amis ? Van Houten vous propose sa dernière recette de l'année, à base d'un produit typiquement hivernal : verrines de foie gras et cacao. Un menu de Noël qui associe tradition et originalité.

Une pointe d'originalité pour les fêtes

Le foie gras est la star incontestée des fêtes de fin d'année... Grâce à son expertise forgée depuis deux siècles, Van Houten vous suggère d'associer les saveurs du foie gras avec la puissance de son cacao. Alors, pourquoi ne pas profiter des fêtes pour revisiter un plat que tout le monde connaît sur le bout des doigts ? Une recette délicieuse et rapide à préparer qui ravira toute la famille.

Recette de verrines de foie gras au cacao

Ingrédients

- Pour la mousse de foie gras:
Foie gras de canard cru: 200g
Crème liquide entière: 40cl
Porto blanc*: 10cl
Cacao en poudre non sucré: 5g
Sel fin: 6 pincées
Moulin à poivre: 6 tours

- Pour le reste de la recette:

Foie gras de canard cru: 200g

Tranches de pain d'épice: 6

Sel fin: 6 pincées

Moulin à poivre: 6 tours

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

- Pour la mousse de foie gras:

Couper le foie gras cru en gros morceaux et le disposer dans une casserole. Verser la crème liquide dessus et assaisonner légèrement de sel

et de poivre. Porter à frémissement et cuire doucement pendant 10 min.

Au terme de la cuisson, verser la préparation dans le bol d'un blender et mixer finement. Ajouter le cacao et le porto et rectifier l'assaisonnement.

Mixer à nouveau et filtrer, puis mettre le tout dans un siphon, fermer et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 20 min.

Une fois que la préparation est froide, injecter le gaz et bien secouer. Conserver ensuite la mousse au frais.

- Pour le reste de la recette:

Préchauffer le gril du four. Disposer les tranches de pain d'épice sur une plaque allant au four et les griller pendant quelques minutes sur chaque face. Une fois qu'elles sont bien dorées, les laisser refroidir. Les couper ensuite en petits dés.

Couper des tranches épaisses dans le foie gras cru (environ 1 cm), puis les recouper en petits dés. Faire chauffer une poêle et lorsqu'elle est bien chaude, saisir les dés de foie gras rapidement tout en remuant pour bien les colorer. Les réserver ensuite sur une feuille de papier absorbant. Saler et poivrer. Garnir 6 verrines de dés de pain d'épice, puis disposer généreusement la mousse au foie gras et au cacao. Parsemer ensuite le tout de dés de foie gras poêlés.

LE PLUS DU CHEF

Veillez à ne pas disposer les dés de foie gras poêlés sur la mousse lorsqu'ils sont encore très chauds, sinon elle risque de fondre !

A chaque saison, une nouvelle recette

Le cacao Van Houten, c'est un goût fort en chocolat et une texture très fine. Ce 100% pur cacao offre aux amateurs de chocolat un produit gourmand qui allie qualité et authenticité. Afin de varier les plaisirs et les envies, Van Houten propose plus de 30 recettes, à boire et à déguster, sucrées ou salées, à découvrir sur son site www.vanhouten.fr

Pour tout renseignement complémentaire, nous vous invitons à contacter :

Karima Ghozzi – karima.ghozzi@pr-ide.be – +32 485 127 779

Aurélie Coeckelbergh – aurelie.coeckelbergh@pr-ide.be – +32 479 261 613

A propos de Van Houten

Le rêve commença à Amsterdam en 1828 lorsque C.J. VAN HOUTEN inventa le processus de la production de cacao. Bientôt, les poudres de cacao et de chocolat Van Houten ont conquis le cœur de milliers d'amateurs dans le monde. Aujourd'hui, Van Houten perpétue sa grande tradition d'approvisionnement sélectionné, de production et de recherche et développement internes permettant la réalisation d'une gamme étendue de boissons chocolatées et cacaotées de qualité supérieure.

Qualité - authenticité – gourmandise – bonne conscience.