

## « Cubes foie gras et gelée safranée »



Préparation : 20 mm - Cuisson : 2 mm - Repos : 2 heures - Difficulté : facile - Coût : moyen

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 bloc de foie gras de canard entier du sud ouest (130g)
- 1g d'agar agar
- ½ dosette de pistils de safran,
- 1 pincée de curcuma
- 30 cl de vin blanc doux (type Sauternes)
- 1 Pain d'épices ([voir notre cette de pain d'épices](#))
- Sel, poivre
- Pique en bois type cure dent

### Préparation :

1. Dans une casserole, mélangez le safran, le curcuma et l'agar agar avec le vin blanc, le sel et poivre. Amenez à frémissement, laissez cuire 2 minutes.
2. Dans un récipient carré d'environ 15 cm de côté, versez le mélange sur 1 cm de hauteur. Mettez au frais, laissez reposer minimum 2 heures.
3. Coupez le foie gras en gros cubes. Coupez la gelée en carrés au format des cubes de foie gras et déposez une tranche sur chaque cube.
4. Coupez des carrés de pain d'épices légèrement toasté, déposez les cubes de foie gras avec leur couche de gelée dessus et maintenez avec un petit pique en bois. Servez bien frais



> A retrouver sur notre blog, toutes les recettes de Noël

<http://www.fetesvousmeme.fr/category/recettes/douceurs-de-noel/>