



Foie gras cru, chutney et pickles d'abricot, granola au piment d'Espelette

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

120gr de foie gras cru
3 échalotes ciselées
2 càc ciboulette hachée
2 càc vinaigre au choix
4 càc huile olive
250 gr abricot
1 càc moutarde
1 tomate concassée

2 càc ciboulette hachée
200gr d'eau
100gr vinaigre pour les
pickles
1 càs graine courge
1 càs graine tournesol
1 càs flocon avoine
Piment d'Espelette



PRÉPARATION

Sortir le foie gras pour qu'il soit à température ambiante.

Préparer les pickles, faire bouillir l'eau et le vinaigre, puis verser sur les abricots préalablement coupés en petits quartiers.

Préparer le foie gras, le travailler à la spatule comme un beurre pommade, y ajouter l'échalote, la ciboulette, l'huile, le vinaigre, saler et poivrer, bien mélanger puis réserver au frais.

Pour le chutney, détailler les abricots en petits dés, faire chauffer une poêle avec un peu d'huile et la moutarde, ajouter les abricots et faire revenir.

Une fois compoté, ajouter la ciboulette, la tomate et l'échalote, cuire une minute et réserver.

Pour le granola, mettre toutes les graines et le flocon d'avoine dans une poêle, faire torréfier quelques minutes et ajouter un peu de piment d'Espelette.

Dresser les préparations harmonieusement et déguster.



**RECETTE DU CHEF
FABIEN
ARMENGAUD**

