



## VERRINES DE FOIE GRAS AUX ABRICOTS EPICES



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 20 mn (10 +10)**

**Repos 24 à 48 heures**

### Pour 6 verrines:

120 g de foie gras cru

6 abricots

3 càc de pistaches torréfiées

1 verre de vin doux (Sauternes, Coteaux du Layon, Vouvray ou Muscat des Beaumes de Venise)

2 càs de marmelade d'abricots

1 pincée de 4 épices

2,5 g de sel et un peu de poivre

Préchauffer le four à 90°.

### Les pistaches:

Au couteau, couper les pistaches en éclats grossiers. Les torréfier quelques minutes sur une plaque de cuisson. Réserver.

### Le foie gras:

Enlever la pellicule qui enrobe le foie gras et les vaisseaux les plus apparents en préservant le foie au maximum. Le couper en morceaux à peu près de la taille d'une noix. Les poser sur un papier aluminium façonné en forme de grande barquette. Saler et poivrer. Enfourner pour 10 minutes. Sortir du four et poser immédiatement les morceaux sur du papier absorbant pour éliminer le maximum de gras. Réserver.

### Les abricots:

Couper les abricots secs moelleux en petits morceaux. Dans une casserole, verser le vin, ajouter la marmelade d'abricots et la pincée de 4 épices. Chauffer doucement et laisser réduire le vin jusqu'à ce qu'il soit sirupeux. Ajouter les pistaches torréfiées, mélanger et réserver.

### Finition:

Ecraser légèrement les morceaux de foie gras entre le pouce et l'index, enlever les quelques vaisseaux qui pourraient rester. Déposer un peu de foie gras au fond de chaque verrine, recouvrir avec un peu des abricots, remettre du foie gras et terminer avec des abricots.

Réfrigérer au moins 24 heures mais sortir les verrines environ ½ heure avant de les déguster.