Bruschetta de foie gras et son chutney de Fraises Label Rouge

4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

Pour le foie gras :
600g de foie gras cru de canard
5cl de Lillet rouge
2cl d'Armagnac
Sel,
Poivre,
Piment d'Espelette

Pour le chutney de fraises :
40g de sucre
400g de fraises
1 cm de gingembre
30g de beurre
10cl de vinaigre de cidre
1/2 oignon

Préparation :

Foie gras :
Déveiner le foie gras, assaisonner avec le sel, poivre, piment d'Espelette et une cuillère à café de

sucre. Parfumer au Lillet et à l'Armagnac

Disposer le foie assaisonné dans du film alimentaire et former 2 boudins d'environ 2cm de diamètre.

Cuire au four à 90°c pendant environ 20mn. Laisser refroidir
Vous pouvez également utiliser pour cette recette un foie gras déjà fait.

Chutney :
Laver rapidement et équeuter les fraises, ensuite les couper en gros morceaux.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les oignons ciselés et les colorer. Ajouter les fraises et laisser compoter pendant 5 minutes

Ajouter 30g de sucre, le gingembre râpé et caraméliser l'ensemble. Mouiller avec 10cl de vinaigre de cidre et cuire jusqu'à évaporation du liquide.

Servir chaud tiède ou froid en accompagnement.

Pour terminez les bruschettas :
Étaler le chutney de fraises sur des tranches de bon pain de campagne et déposer des morceaux de foie gras.