



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Panna Cotta au foie gras, oignons confits

difficulté : ● / prix : €€€ / temps de préparation : ⌚⌚

Ingrédients

Confit d'oignon :

5 oignons
30 g de sucre en poudre
1 cuillère à café de vinaigre balsamique
2 cuillère à soupe d'huile d'olive

Panna cotta :

130 g de foie gras
60 cl de crème liquide
2 g d'agar-agar (1 petite cuillère à café)
Sel, poivre

Progression

Préparation du confit d'oignons : peler les oignons puis les émincer finement. Les faire revenir à feu doux dans une casserole avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter le vinaigre balsamique et le sucre en poudre, mélanger puis laisser revenir environ 10 min à feu moyen. Couvrir et laisser cuire environ 30 min à feu doux, en remuant de temps en temps. Laisser refroidir.

Préparation de la panna cotta : faire chauffer le crème puis ajouter le foie gras coupé en dés. Laisser fondre à feu doux, jusqu'à ce que le foie gras soit complètement fondu. Saler et poivrer légèrement. Ajouter l'agar-agar et porter à ébullition quelques secondes. Laisser tiédir puis verser dans les verrines en remplissant au 3/4. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 3h.

Avant de servir, ajouter une cuillère de confit d'oignons dans chaque verrine et parsemer d'une pincée de fleur de sel de Guérande

Conseil accord met et vin

Cette entrée s'accommodera très bien d'un Saumur blanc.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)