

Petit chou au foie gras poêlé, compotée d'oignons aux raisins et vieux balsamique.

Recette pour 24 Tapas

Description

Un petit hamburger au foie gras poêlé réalisé dans une pâte à chou, parfait pour une bouchée du temps des fêtes.

L'astuce du chef

Vous pouvez également faire flamber votre compotée d'oignon avec du Cognac ou du Calvados.

Ingrédients

Pour la pâte à chou

- 80 Gr Eau
- 80 Gr Lait
- 4 Gr Sucre
- 2 Gr Sel
- 75 Gr Beurre
- 90 Gr Farine
- 160 Gr Oeuf
- 1 Unité(s) Oeuf

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la garniture

- 4 Unité(s) Escalope de foie gras
- 2 Unité(s) Oignon blanc
- 25 Gr Raisins secs
- 50 Ml Vinaigre balsamique vieux

- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**

Pour la mise en place

Pelez et émincez les oignons. Couvrir les raisins avec de l'eau tempérée et laissez tremper pendant tout le temps de la préparation.

Pour la pâte à chou

Dans une casserole, réunir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre, puis portez à ébullition jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirez du feu et incorporez la farine et mélanger à l'aide d'une spatule, puis retournez sur le feu jusqu'à ce que le mélange soit bien desséché. Versez votre pâte dans un bol, à l'aide de votre cuillère en bois, incorporer un à un les œufs. À l'aide d'une poche de pâtisserie formez des choux de 2.5 centimètres de diamètre, sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier parchemin. Enfournez les choux dans un four très chaud (450F), fermez la porte du four puis l'éteindre durant 10 mn. Rallumez le four à (375F) Durant 20 mn, vérifiez la cuisson. Batre l'oeuf restant et badigeonnez les choux avec un pinceau. Mettre au four de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils ai une belle forme ronde et qu'ils soient bien dorés.

Pour la garniture

Dans une casserole chaude avec un peu d'huile végétale faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils

soient bien compotés, entre 20 et 25 minutes. Ajoutez le vinaigre balsamique, les rasins préalablement égoutés, et cuire 5 minutes de plus, salez et poivrez. Salez et poivrez les escalopes de foie gras des deux côtés, dans une poêle chaude sans matière grasse, faire colorer les escalopes des deux côtés 30 à 45 secondes, puis les mettre sur un papier absorbant. Les couper en 6 morceaux.

Pour le dressage

Coupez les choux en deux dans le sens de la hauteur, mettre une cuillère à thé de compotée d'oignon et un morceau de foie gras, refermez le chou et piquez à l'aide d'un petit cure dent. Repassez les choux au four 2 à 3 minutes, pour finaliser la cuisson du foie gras et rechauffer l'ensemble. Dresser sur un plateau de service.

Bon appétit!