 **Verrines de chantilly de foie gras**

****

**Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**- 130 g de foie gras
- 160 g de crème
- 3 càs de Porto
- sel & poivre du moulin
- 6 càs de confiture de Noël ou de figues
- quelques tranches de pain d'épices
- sel & poivre du moulin**

* Mettre la crème dans une petite casserole avec le foie gras coupé en petits dés.
* Mettre sur feu doux en remuant, jusqu'à ce que le foie gras soit fondu.
* Retirer du feu, ajouter le Porto et saler & poivrer.
* Mixer à l'aide du mixer plongeant, puis filtrer à travers une petite passoire fine.
* Laisser refroidir et entreposer au réfrigérateur pendant au-moins 2 heures.

*J'ai alors versé dans mon siphon avec une capsule de gaz et j'ai laissé le siphon couché au réfrigérateur.
Mais vous pouvez aussi, fouetter la crème bien froide en chantilly.*

* Au moment de servir, verser une rosace de crème dans les verrines, à l'aide du siphon (ou de la poche à douille).
* Garnir chaque verrine d'une cuillerée à soupe de [confiture de Noël](http://avecmichele.canalblog.com/archives/2009/12/21/index.html) ou de confiture de figues.
* Couper des languettes de [pain d'épices](http://avecmichele.canalblog.com/tag/8-9%27) et en décorer chaque verrine