

**Amuses bouche au foie gras et pain d'épices**

[Une image contenant assiette, alimentation, dessert, mangé

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2099/10/amuses-bouche-foie-gras-et-pain-depices-p1060376.psd-r-copy.jpg) **pour 25 pièces**

**Pyramides de foie gras :  
- 1 feuille (2 g) de gélatine**  
**- 150 g de** [**foie gras**](https://recettes.de/foie-gras) **de canard cuit**  
**- 100 g de crème liquide**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- muscade et girofle en poudre**

**Empreintes silicone mini pyramides.**  
  
Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Couper le foie gras en morceaux et le mettre dans une petite casserole avec la crème.  
Faire chauffer sans bouillir pour faire fondre le foie gras.  
J'ai mixé la préparation au mixeur plongeant.  
Assaisonner au goût avec une pincée de sel, du poivre, de la muscade et de la poudre de girofle  
(j'ai procédé avec précaution par petites pincées en goûtant).  
Verser la préparation dans les empreintes.  
Réserver au congélateur pendant au-moins 2 heures (ou plusieurs jours).

**Le pain d'épices :  
- 80 g de miel liquide**  
**- 25 g d'eau**  
**- 45 g de beurre ½ sel (ou beurre doux + 1 pincée de sel)**  
**- 75 g de farine**  
**- 3 g de levure chimique**  
**- 1 càc rase d'épices à pain d'épices**

**Empreintes à mini tartelettes**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mettre dans une petite casserole l'eau, le miel et le beurre en dés.  
Faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu.  
Laisser tiédir.  
Mélanger dans un saladier la farine, la levure et les épices.  
Verser le liquide au miel et mélanger au fouet.  
Répartir la pâte dans les empreintes jusqu'aux ¾.  
Enfourner pour 10 minutes et laisser refroidir avant de démouler.  
Moi j'ai mis les plaques au congélateur et je les ai démoulées une fois congelées.

**Le confit d'oignon :  
- 500 g d'**[**oignons**](https://recettes.de/oignons)  
**- 2 càs de graisse du foie de canard + 2 càs d'huile d'olive (ou 4 càs d'huile d'olive)**  
**- 3 càs de vinaigre balsamique**  
**- 1 càc de sucre**  
**- sel & poivre du moulin**  
Éplucher et émincer finement les oignons.  
Faire chauffer la graisse et l'huile et y [**faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.  
Déglacer avec le vinaigre.  
Ajouter le sucre et deux cuillerées à soupe d'eau.  
Couvrir et laisser cuire doucement jusqu'à ce que les oignons soient tendres. (Pour moi il a fallu plus d'une heure).  
Je les ai ensuite mixés à l'aide d'un robot plongeant.  
Laisser refroidir.  
\*\*\*  
Le jour de la dégustation :  
Étaler un peu de confit d'oignons sur une tartelette de pain d'épices et déposer une pyramide de foie gras.  
Laisser décongeler pendant au-moins 6 heures au réfrigérateur.