

Copeaux de foie gras sur lit de betterave

Une petite mise en bouche inspirée d'une recette du magazine SAVEURS hors série n° 5 publié pour les fêtes 2009.

Une association surprenante et merveilleuse pour nos papilles.

Les photos prises ne rendent pas justice et j'en suis désolée ; ne vous y fiez donc pas et essayez cette recette sans hésiter.

Composition

pour une trentaine de bouchées

1 betterave rouge cuite

1 à 2 tranche(s) de foie gras cuit

Fleur de sel

Poivre

Ustensiles : 2 couteaux, 2 assiettes, plats pour mises en bouche



Peler la betterave (de taille moyenne), la couper en 4 puis la détailler en très fines lamelles.

Faire des copeaux de foie gras.

Déposer quelques lamelles de betteraves rouges dans le fond des plats pour mise en bouche puis mettre quelques copeaux de foie gras dessus.

Saler, poivrer, décorer d'une feuille de persil plat. C'est prêt à être proposé sur le buffet.