

# Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique

Un superbe amuse bouche pour un repas de fêtes? Faites-vous plaisir en façonnant ces savoureux bonbons bien croquants au foie gras et cœur coulant de balsamique. Cette recette m'a été inspirée par un reportage sur le chef Massimo Bottura (de l'Osteria Francescana à Modène) élu meilleur chef du monde en 2016... Le chef n'a pas dévoilé le secret de sa recette mais j'ai tenté de la réaliser et c'est topissime! Je vous l'offre en cadeau de Noël...

**Pour d'autres idées de recettes festives à base de foie gras: cliquez [ici](#)**



Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique

**Matériel:**

- un chalumeau de cuisine
- une cuillère parisienne
- moule en silicone Silikomart (15 petits fours ronds de 4 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur). Voir sur internet en cliquant [ici](#).



moule - 15 -  
petits-fours-  
ronds

## **Ingrédients : pour environ 12 bonbons**

- 250 g de foie gras de canard cru coupé en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur
- de la crème de vinaigre balsamique
- 130 g de noisettes sans peau. Je soupçonne le chef de caraméliser ses noisettes ce que je n'ai pas fait.

Les proportions de sel et de poivre sont importantes : respectez-les soigneusement sinon votre foie sera ou trop peu salé ou beaucoup trop salé. Je vous conseille de faire une règle de trois en fonction du poids de votre foie pour savoir le poids exact de chacun de ces deux ingrédients et pour cela d'utiliser une petite balance de précision qui pèse au gramme près.

- sel: comptez 12 à 14 grammes de sel par kilo de foie
- poivre: comptez 3 à 4 grammes de poivre par kilo de foie

Donc pour cette recette il vous faudra 3 g de sel et environ 1 g de poivre pour les 250 g de foie gras utilisés. Utilisez de préférence du poivre blanc pour éviter les points noirs disgracieux sur votre foie gras.

## Préparation

- Passez les noisettes au four à 160° pendant quelques minutes pour les dorer. Attention elles doivent être colorées mais pas brûlées.



Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Mettez les noisettes dans un sac plastique et écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Écrasez les noisettes

- Coupez le foie gras en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur.

Assaisonnez avec la bonne quantité de sel et poivre.



Assaisonnez les tranches de foie gras

- Détaillez les tranches en morceaux correspondant à la taille des alcôves de vos moules. Appuyez bien pour que le foie soit parfaitement moulé. Enfournez au bain marie pendant 30 mn à 70°. Laissez refroidir à température et mettre au frais au moins 4 h.



Insérez le foie gras dans les moules

- Démoulez les bonbons et à l'aide d'un couteau qui coupe très bien coupez horizontalement le dessus du bonbon (une petite tranche d'environ 1/2 cm d'épaisseur). Petite astuce: trempez le couteau dans de l'eau bien chaude et nettoyez-le systématiquement après chaque emploi: la lame doit être chaude et propre à chaque

coupe. Réservez les « dessus » ainsi coupés : vous les remettrez en place après avoir farci les « dessous » de crème de balsamique.



Démoulez les bonbons

- Creusez les « dessous » à l'aide de la cuillère parisienne.



Creusez le bonbon à l'aide de la cuillère parisienne

- Remplissez le creux du bonbon de crème de vinaigre balsamique.



Remplissez le creux du bonbon de crème de vinaigre balsamique

- Remettez les « dessus ». Repassez au four pendant 5 mn à 70°. Laissez refroidir à température ambiante et remettez au froid pendant au moins 4 heures.



Réinsérez les bonbons dans les alcôves des moules

- Démoulez les bonbons bien froids et parsemez-les d'éclats de noisettes. Pour cela aidez-vous du chalumeau: voir la vidéo ci-dessous.



Parsemez la surface du bonbon d'éclats de noisette

- Sortez les bonbons du frigo environ 15 mn avant de servir. Dressez-les joliment et régalez-vous!



Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique



Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique

Et voici la version du chef Massimo Bottura servie comme un petit esquimau.



la version du chef  
Massimo Bottura