



GASPACHO DE BETTERAVES ROUGES AU FOIE GRAS



PRODUIT ROUGIÉ

**Plaque de foie gras cru
éveiné**

INGRÉDIENTS

👤 4 personnes

€ 1.53 €/personne

• 1 plaque de foie
gras de canard cru
éveiné 500g

- 4 betteraves rouges cuites
- 1 branche de céleri
- 20cL de bouillon de légumes
froid
- 3 cL de vinaigre balsamique

LES ÉTAPES

- 1 Réaliser des ballotins de foie gras (diamètre 2 cm) avec du film alimentaire, mettre sous-vide.
- 2 Mettre la poche de foie gras dans une russe d'eau froide, porter à ébullition, éteindre le feu. Retirer le foie gras quand l'eau est froide et réserver.
- 3 Coupez les betteraves en morceaux. Epluchez et émincez le céleri. Mixez ensemble les morceaux de betterave et de céleri, à puissance maximale et en versant le bouillon petit à petit. Mélangez la soupe obtenue avec le vinaigre balsamique et la crème liquide. Placez au frais pendant au moins 1 heure. Dresser.