



Pommes d'amour au foie gras, noisettes grillées au piment d'Espelette



Pour 20 pommes d'amour

Ingrédients:

- 170 g de pruneaux d'Agen dénoyautés Maître Prunille
- 0,35 cl d'eau minérale
- 2 feuilles et demi de gélatine
- 4 cl de pineau des Charentes
- 170 g de bloc de Foie gras
- 70 g de beurre doux
- 40 g de noisettes entières Maître Prunille
- 40 g de cerneaux de noix
- 40 g de noix de cajou

Fleur de sel /poivre 5 baies/piment d'Espelette

Matériel Nécessaire :

- 1 casserole
- 1 mixeur plongeant
- 1 passette étamine
- 1 poche à douille
- 1 douille droite
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 feuille de papier sulfurisé
- 20 pics Bambou/cure-dents ou pics à brochette

Préparation:

- Hacher les pruneaux d'Agen Maître Prunille en petits morceaux, verser les pruneaux dans un bahut haut, ajouter l'eau et porter le tout à ébullition, laisser cuire à faible ébullition pendant 20 minutes.
 - Une fois les pruneaux bien cuits, mixer le tout très finement à l'aide du mixeur plongeant. Passer le coulis de pruneaux ainsi obtenu dans une étamine fine ; détendre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide puis les incorporer dans le coulis de pruneaux encore bien chaud. Remuer le tout énergiquement afin de bien dissoudre toutes les feuilles de gélatine.
 - Déposer le coulis de pruneaux au réfrigérateur pendant environ 30 min.
- Pendant ce temps, ramollir le bloc de Foie gras à l'aide d'une spatule ou au robot, ajouter le beurre en petites parcelles. Vérifier et rectifier l'assaisonnement, ajouter une pointe de piment d'Espelette si besoin.
- Disposer la crème de Foie gras ainsi obtenue dans une poche pâtissière munie d'une douille droite. Puis déposer de petites boules (le plus sphérique possible) sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille de papier sulfurisé.
- Réfrigérer les boules ainsi obtenues puis disposer un pic en bambou sur chacune d'entre elles lorsque celles-ci seront bien froides.
- Pendant ce temps, torréfier dans une poêle sans matière grasse les noisettes, les noix de cajou et les cerneaux de noix ; assaisonner de fleur de sel, piment d'Espelette et de poivre 5 baies.
 - Piler grossièrement le mélange ainsi obtenu afin d'obtenir une poudre à gros morceaux.
 - Enrober les boules de Foie gras dans le coulis de pruneaux, répéter l'opération autant de fois que nécessaire afin d'obtenir une sucette parfaitement enrobée par le coulis de pruneaux.
 - Pour finir rouler les sucettes de pruneaux dans le mélange de fruits secs grillés et piment d'Espelette.

