

# Sucettes de foie gras au pain d'épices

Bonjour à toutes et tous

J-1 avant Noël, jour des courses et/ou des premiers préparatifs en cuisine. Les menus sont souvent établis dans les grandes lignes; il ne reste 'plus qu'à » où à trouver des dernières idées amusantes pour agrémenter les repas ou l'apéro. J'aimerais donc partager avec vous une petite idée « de dernière minute » pour l'apéritif de Noël trouvée il y a peu : des *sucettes de foie gras*.

Le foie gras a toujours une petite place dans nos menus de Noël, mais c'est toujours le casse-tête pour le présenter de manière festive et sans que cela ne coûte trois bras par convive. Cette idée y réponds bien, en associant un côté ludique. Le concept est de façonner des petites boules et de les paner minute. On préfère une chapelure de pain d'épice, car le côté sucré/salé a l'avantage de casser le « gras » et les épices fonctionnent bien.

Voici donc l'idée recette de ces sucettes foie gras, pour vos apéros festifs. J'espère que cela vous sera utile. Bonne journée





- SUCETTES DE FOIE GRAS -  
AU PAIN D'ÉPICES

# Recette : Sucettes de foie gras au pain d'épices

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

---

## Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 100 à 120 gr de foie gras (cuit)
- 4 tranches de pain d'épice
- sel, poivre
- cures-dents ou petits pics à brochette

## Réalisation

- Faites toaster vos tranches de pain d'épice, puis mixez les finement pour les mettre en chapelure.
- Déposez cette chapelure dans une assiette plate avec un peu de sel et de poivre.
- Récupérez votre foie gras et formez de petites boules de taille entre la noisette et la noix. Roulez les dans la chapelure et mettez les dans une assiette.

- Piquez un pic à brochette dans chaque petite boule et réservez au frais.

Servez frais.

---

**Astuces :**

- Travaillez le foie gras au minimum afin de ne pas trop le chauffer et le dénaturer.
  - réservez bien vos sucettes au frais après préparation
  - Vous pouvez varier la « panure » en y ajoutant d'autres épices, ou une petite touche de miel
-