



**Cromesquis de foie gras
& sa chlorophylle
de roquette**



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 2 minutes

Recette : pour 8 personnes

Ingrédients :

750 g de foie gras mi-cuit
150 g de farine
4 œufs
200 g de roquette
1 L d'huile

2 boîtes de griottes
100 g graines de sésame blanc
100 g graines de sésame noir
100 ml d'huile d'olive
1 L d'eau

Réalisation :

Faire bouillir l'eau et cuire la roquette 2 minutes à ébullition, et refroidir dans l'eau froide glacée.

Faire chauffer l'huile, cuire la roquette et réserver.

Dans un verre haut, mixer la roquette avec 100 ml d'huile d'olive.

A l'aide d'une cuillère à glace, réaliser des demi-sphères de foie gras.

Creuser l'intérieur pour y déposer deux griottes.

Reformer les boules.

Procéder à la panure, farine, puis œuf, puis mélange des deux sésames et réserver.

Répéter l'opération une seconde fois mais sans farine, puis frire en profitant de l'huile de roquette.

LE JARDIN DES EPICES

3 chemin de Riquewihr 68240 KIENTZHEIM

www.jardin-des-epices.com