

Grains de raisin, boudin blanc truffé et foie gras

Pour 12 bouchées

- 2 Boudins blancs truffé
- 2 tranches de foie gras d'excellente qualité
- Confiture aux agrumes clémentines et orange
- 12 gros grains de raisin blanc italien



Étapes

- Retirer le boyau des boudins blancs, les couper en rondelles en prenant soin de les tailler d'épaisseur régulière
- Mettre un filet d'huile dans une poêle et faire griller les rondelles de boudin.
- Réserver lorsqu'elles sont grillées.
- Sortir le foie gras du frigo et en couper deux belles tranches.
- Couper ensuite ces tranches en petit carré.
- Prendre une tranche de boudin, ajouter dessus un carré de foie gras.
- Ajouter un peu de confiture sur le foie.
- Enfiler un grain de raisin, lavé, sur un pic et planter le tout sur le foie et le boudin.
- Couvrir d'une feuille d'alu et laisser à la température ambiante jusqu'à la dégustation

