

Sucettes di foie gras in crosta di pistacchi, fave di cacao e noci



In francese la sucette è il leccalecca.

Trovo interessante e simpatico presentare cubetti di foie gras su bastoncini di legno, rotolati in una granella croccante

E' certamente un antipasto d'effetto, degno di ospiti che possano apprezzare.

La presentazione farà il resto...un bel piattino monoporzione, un ciotolino, un bicchierino di buon vino e del pane grigliato, caldo.

Ingredienti:

un bloc di foie gras da 180 g circa (famoso è il Rouge. Lo trovi da noi in Macelleria)

10 noci sgusciate

20 g pistacchi

10 g fave di cacao tritate

Procedimento:

Tritate grossolanamente noci e pistacchi, mettete in una fondina e aggiungete le fave di cacao tritate (Valrhona).

Tagliate a dadini di 2 cm per lato il foie gras, infilate in ciascun dado uno stecchino di legno e lo rotolateli nella panure di frutta secca premendo bene per farla ben attaccare.

Disponete una sucette su un piattino.

Completate con le fettine di pane caldo.. e come abbinamento Bollicine importanti o Sauternes...

ehhehhehh!