

## GLACE AU FOIE GRAS SUR CHUTNEY D'ANANAS

pour 24 petites verrines d'apéritif

Ingrédient

### GLACE

1 Feuille de gélatine à faire tremper dans l'eau froide  
100 gr de crème fraîche à 30%  
100 gr de lait  
2 gousses de vanille fraîche bourbon de Madagascar  
2 cuil à soupe de vin blanc moelleux  
200 gr de foie gras mi cuit

### CHUTNEY d'ANANAS

500 gr de chair d'ananas frais en morceaux (ou en boîte)  
50 gr de cassonade  
1 c a soupe de vinaigre blanc (vinaigre aromatisé à la vanille si vous avez)  
1 pointes de couteau d'épices à pain 'épices  
5 gr de gingembre frais émincé finement

### LA GLACE

Mettre la crème le lait dans le bol

Ouvrir les gousses de vanille sur la longueur et gratter les graines

Mettre les gousses et les graines dans le lait et la crème programmer 3 mn 100° vit 2 puis laisser refroidir pour que la vanille infuse bien

Retirer les gousses et mettre le reste des ingrédients ne pas oublier la feuille de gélatine, mixer 10 sec vit 5

Insérer le fouet, réserver le bol (sans le vider) 1 heures au congélateur, puis le ressortir, le poser sur le Thermomix et programmer 2 à 3 mn vit 3 attention : la crème doit prendre une consistance de chantilly assez ferme mais pas trop, si vous battez trop longtemps vous risquez de faire "trancher" le foie gras mettre en verrines et ranger 3 heures dans le congélateur

Mettre tous les ingrédients dans le bol, mixer 5 sec vit 5  
programmer 40mn de cuisson a 100° vit 1 sans le gobelet  
Ranger au frais

### LE CHUTNEY

mettre tous les ingrédients dans le bol, mixer 5 sec vit 5  
programmer 40mn de cuisson a 100° vit 1 sans le gobelet  
ranger au frais

30 mn avant l'apéritif sortir les glaces du congel

mettre une cuil à café de chutney sur chaque glace dans chaque verrine et les ranger au frigidaire



### CONSEIL TROLL TEF

30 mn avant l'apéritif : sortir les glaces du congélateur

Mettre une cuil à café de chutney sur chaque glace dans chaque verrine et les ranger au réfrigérateur

<http://tef-original.fr/index.php/2016/12/08/glace-de-foie-gras-vanillee-chutney-dananas/>