

# Foie gras, chocolat et orange sanguine

PRÉPARATION + CUISSON : 28 MINUTES • RÉFRIGÉRATION : AU MOINS 25 MINUTES  
POUR 6 À 8 VERRINES

300 g de foie gras mi-cuit de canard  
50 g de chocolat noir → 100 g  
150 g de chocolat au lait → 100 g  
1 c. à soupe d'huile d'arachide  
1 petit verre de jus d'orange sanguine  
1 orange sanguine en quartiers (pelés à vif)  
3 feuilles de gélatine  
1 c. à café de sucre en poudre - (miel)

**LES PASTILLES DE CHOCOLAT** Faire fondre, au bain-marie ou au four micro-ondes (réglé au minimum), les deux chocolats coupés en petits morceaux avec la cuillère d'huile. À l'aide du dos d'une cuillère, réaliser des petits ronds de chocolat sur une feuille de papier cuisson ou sur un morceau de film alimentaire étiré sur un plat, puis mettre au réfrigérateur.

**LA GELÉE D'ORANGE** Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir. Réunir le jus, les quartiers d'orange et le sucre dans une casserole ; mettre à feu doux avec la gélatine. Lorsque celle-ci a fondu, retirer du feu et bien laisser refroidir.

**MONTER LES VERRINES** Pendant ce temps, tailler des ronds de foie gras à la taille des verrines à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer alternativement dans les verrines des couches de foie gras, de chocolat et de gelée d'orange, en prenant soin, à chaque fois, de laisser prendre la gelée quelques minutes au réfrigérateur. Servir bien frais.