

Croquettes gourmandes au foie gras

400 g de foie gras cuit
deux pincées de piment d'Espelette
250 de pâte à khadaïf (épicerie orientale)
Huile d'arachide pour la friture

Commencez par couper le foie gras en gros cubes, assaisonnez de fleur de sel, de poivre et de piment d'Espelette. Détachez des bandes de pâte à khadaïf, ces filaments aussi appelés cheveux d'ange très utilisés dans la pâtisserie orientale. Enroulez chaque morceau de foie gras avec les bandes de pâte à khadaïf. Pour obtenir des croquettes bien rondes, vous pouvez utiliser une grosse boule à thé ou une boule à épices pour les cuire. Faites frire les croquettes par petites quantités dans de l'huile d'arachide bien chaude et dégustez-les aussitôt, croustillantes à souhait et moelleuses à l'intérieur.

Simple à préparer et originales, ces bouchées très croustillantes se consomment à l'apéritif ou en entrée avec de la mâche par exemple.

