

Truffles au foie gras

350 g de foie gras des Landes nature cuit en terrine
3 pincées de fleur de sel
1 cuillerée à café rase de graines de pavot
1 cuillerée à café rase de piment d'Espelette en poudre
1 cuillerée à café rase de graines de sésame
1 cuillerée à café rase de paillettes d'algues mélangées
1 cuillerée à café rase de pistaches vertes hachées

Avec une cuillère parisienne, façonnez des billes de foie gras et réservez-les sur une assiette, au frais au réfrigérateur en n'oubliant pas de recouvrir d'un film plastique. Préparez des tiges séchées d'herbes aromatiques (thym ou romarin), plus poétique que les cure-dents. Préparez 5 petites coupelles avec un peu de fleur de sel et un des parfums : pavot, piment d'Espelette, sésame, algues et pistaches. Au moment de l'apéritif, assaisonnez légèrement les billes de foie gras en trempant les billes de foie gras dans une des coupelles ou laissez vos invités choisir leur parfum. Servez ces truffles de foie gras avec des mouillettes de pain grillé.

