



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire

## Panna Cotta au foie gras, oignons confits

difficulté : ● / prix : €€€ / temps de préparation : ⌚⌚

### Ingrédients

---

#### Confit d'oignon :

5 oignons  
30 g de sucre en poudre  
1 cuillère à café de vinaigre balsamique  
2 cuillère à soupe d'huile d'olive

#### Panna cotta :

130 g de foie gras  
60 cl de crème liquide  
2 g d'agar-agar (1 petite cuillère à café)  
Sel, poivre

### Progression

---

*Préparation du confit d'oignons :* peler les oignons puis les émincer finement. Les faire revenir à feu doux dans une casserole avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter le vinaigre balsamique et le sucre en poudre, mélanger puis laisser revenir environ 10 min à feu moyen. Couvrir et laisser cuire environ 30 min à feu doux, en remuant de temps en temps. Laisser refroidir.

*Préparation de la panna cotta :* faire chauffer le crème puis ajouter le foie gras coupé en dés. Laisser fondre à feu doux, jusqu'à ce que le foie gras soit complètement fondu. Saler et poivrer légèrement. Ajouter l'agar-agar et porter à ébullition quelques secondes. Laisser tiédir puis verser dans les verrines en remplissant au 3/4. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 3h.

Avant de servir, ajouter une cuillère de confit d'oignons dans chaque verrine et parsemer d'une pincée de fleur de sel de Guérande

### Conseil accord met et vin

---

Cette entrée s'accommodera très bien d'un Saumur blanc.

**Bon appétit !**

**[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)**