

# Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

## Recette N° 1

### FOIE GRAS ET JAMBON CRU AOSTE

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 tranches de foie gras mi-cuit
- 4 tranches de jambon cru Aoste
- 4 biscuits à la cannelle type spéculoos
- 2 oignons de Roscoff
- 1 c. à soupe de raisins secs
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 4 tranches de pain
- 15 cl de crème fleurette
- sel, poivre du moulin



#### Préparation de la recette :

**1** Pelez les oignons, émincez-les et faites-les revenir dans une poêle à feu doux dans un peu de beurre ou d'huile d'olive.

**2** Plongez les raisins secs dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes.

Egouttez-les et ajoutez les aux oignons avec le vinaigre balsamique, un peu de sel et de poivre. Laissez tiédir.

**3** Fouettez la crème en chantilly avec un peu de sel et de poivre, puis, ajoutez au dernier moment les biscuits émiettés.

**4** Faites griller les tranches de pain, badigeonnez-les d'un peu d'huile d'olive.

Superposez 1 tranche de foie gras, 1/2 tranche de jambon cru, 1 tranche de foie gras, 1/2 tranche de jambon cru.

**5** Coiffez de chantilly et ajoutez les oignons. Servir avec le Château de Rolland Barsac-Sauternes.

Recette N° 1

Château de Rolland SCA -Grands Vins de Bordeaux- 33720 BARSAC-  
Tél. : 05.56.27.15.02