

## Crumble de foie gras au spéculoos

500 g de foie gras frais  
100 g de spéculoos  
quelques brins de coriandre  
une échalote



Coupez 400 g de foie gras en petits cubes, faites-les saisir quelques secondes très vivement dans une poêle sans matières grasses ouïs réservez ces morceaux colorés sur du papier absorbant. Assaisonnez de sel et de poivre. Versez le gras resté dans la poêle et ajoutez sans rincer la poêle l'échalote finement ciselée pour la faire fondre quelques instants. Mélangez au foie gras avec la coriandre finement ciselée. Remplissez des petits ramequins en porcelaine et réservez-les au froid. Ecrasez les spéculoos en fine chapelure et mélangez-les au reste du foie gras préalablement ramolli. Recouvrez les dés de foie gras cuits avec cette préparation, réservez encore au froid. Enfournés les ramequins cinq minutes sous les résistances du four, à 250°C, et servez sans tarder.