



1. Pour les mini-madeleines :

Dans un saladier, mélangez le sucre avec l'œuf. Faites fondre le beurre et ajoutez-le dans le saladier avec le mélange pour pain d'épices et une petite pincée de sel. Mélangez. Puis ajoutez petit à petit la farine tamisée avec la levure. Mélangez à nouveau sans trop travailler la pâte. Filmez le saladier et laissez reposer la pâte au moins 2h00 au réfrigérateur.

Préchauffez votre à 210°C.

Beurrez le moule à madeleines et remplissez-le de pâte (ne remplissez pas trop les alvéoles, la pâte va légèrement gonfler). Enfournez et laissez cuire 8 à 9 mn (selon votre four) jusqu'à ce que les bords soient dorés. Démoulez à la sortie du four et laissez refroidir sur une grille.

2. Coupez le foie gras en cubes de +/- 1,5 cm.

3. Mettez sur des pics en bois un cube de foie gras et une mini-madeleine (ou laissez vos invités le faire eux-mêmes, comme sur la photo). Dressez sur un plat de service, salez légèrement, donnez quelques tours de moulin à poivre et servez aussitôt.



Trempez votre couteau dans de l'eau chaude pour que le foie gras se découpe plus facilement.

Faites votre foie vous-même, c'est vraiment super simple. J'achète les miens chez Picard, ils sont très bien. Suivez les conseils de préparation figurant sur la boîte, vous serez étonné du résultat.

Si vous ne trouvez pas de mélange pour pain d'épices, faites-le également vous-même. Dans le bol d'un petit robot (ou dans un mortier), mixez :

- 10 g de cannelle en poudre
  - 1 étoile de badiane
  - 5 clous de girofle
  - 5 g de graines de coriandre
  - 3 g d'anis vert
  - 1/2 c. à café rase de gingembre en poudre
  - 1/4 de c. à café de muscade râpée
- Conservez ce que vous n'utiliserez pas dans un petit bocal hermétique.

Assez facile  
25 mn de préparation  
8 mn de cuisson  
Cher

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à mini-madeleines et de pics en bois

Pour une quinzaine de mini-madeleines

- 30 g + 10 g pour le moule de beurre
- 15 g de sucre
- 1 petit œuf
- 40 g de farine
- 1/4 de c. à café de levure chimique
- 1/2 c. à café de mélange pour pain d'épices
- 1 petit bloc de foie gras mi-cuit
- Sel
- Poivre du moulin

**Variantes :**

Vous pouvez rajouter une petite cuillère de chutneys de fruits sur les cubes de foie gras.

