

Praline van foie gras, chocolade en pompoenpitcrumble

Benodigdheden:

Chocolade callets puur
Pompoenpitten
Foie gras
Stokjes

Chocolade callets wit
Peper
Plastiek folie

Omschrijving:

Omtrek om te starten platen en plateaus met plastic folie, smelt de chocolade en voeg witte chocolade extra toe zodat deze vloeibaarder is.

Rooster pompoenpitten in de oven op 180° tot deze beginnen bol te staan, laat deze afkoelen en cruch deze tot een crumble, kruid af met peper en zout

Neem de foie uit de verpakking en snij deze in puntige vormpjes zoals een kerstboom.

Prik in het onderste gedeelte een stokje en dompel de foie in de chocolade en leg deze op de plastic schotel

Bestrooi deze met de crumble en kruid deze praline af met peper

Crème brulee van foie en chocolade

Benodigdheden: per 6 potjes

20 cl melk
200 g verse gans of eendenlever
20 cl slagroom
4 eidooiers
1 eetlepel porto rode
65 g rietsuiker
Cacaopoeder callebout

Eetlepel fijne suiker
pezo
kaneel
nootmuskaat
2 kruidnagels
1 eetlepel porto

Omschrijving:

Warm de melk op en voeg cacaopoeder en kruidnagels toe.

Snij de lever in blokjes

Meng de blokjes met de kitchen aid op stand 8 samen met de slagroom, eidooiers, zout, de eetlepel fijne suiker, de kruiden en de porto

Voeg de warme melk toe tot je een mooi mengsel bekomt

Dit alles zeven door een zeef en we laten deze massa afkoelen in de koelkast gedurende 2 uur

Warm de oven op 95°C en vul de potjes met ons mengsel

Steek de potjes in de oven en laat deze gedurende 30-35 minuten in de oven garen. Laten afkoelen, bestrooi deze met rietsuiker en afbranden met kleine vlam

Chocolade harten met foie gras

Benodigheden:

45 g pure chocolade
150g zachte boter
Geraspte ½ citroen en ½ sinaasappelschil
3 eieren
1 zakje bakpoeder

Snuifje zout
75g fijne suiker
1 zakje vanillesuiker
250g bloem
1/8 l melk

Blokje foie gras

300g chocolade
30g suiker

1/2 blikje cola

Omschrijving:

Klop boter, suiker, zout, geraspte citroen en sinaasappel schillen, geraspte chocolade, vanillesuiker tot een schuimige massa

Voeg één per één de eieren toe.

Meng de bloem met het bakpoeder en zeef het door een zeef in de massa
Meng voorzichtig en laat het beslag gedurende 10 minuten rijzen

Verwarm de wafelijzers, vet ze in en bak deze gedurende 2 minuten goudbruin
Laat deze afkoelen en snij deze open
Vul de wafel met fijne schijfjes foie

Laat de chocolade smelten en voeg cola toe, roer deze massa door tot je een egale massa hebt

Gebakken ganzenlever met gekonfijte raap en kweeper

Ganzenlever in porties
Kweeper
Suiker

raap
boter
rozijnenbrood

Versnij de ganzenlever in mooie persoonlijke porties.

Schil de raapjes en verdeel in gelijke blokjes,stoof zachtjes aan in boter en bestrooi met suiker,laat rustig confijten.Schil de kweeper in blokjes ,stoof aan in boter ,blus met een beetje water en wat grenadine laat garen.

Toast de kramiek ,deponeer de op Tefal gebakken ganzenlever(zorg ervoor dat de lever nog moelleux is binnenin !!!) op het toastje,kruid met wat Fleur de Sel.

Garneer met de stukjes kweeper en raap.

Ja kan van het aanbaksel ook een saus maken , blus met Porto en wat kalsfond en zeef .

Profiterole met carambarcream en chocoladefoieganache

Benodigheden:

5dl slagroom
20 carambar snoepjes
100g rietsuiker

2dl slagroom
100g pure chocolade
40g foie gras

Omschrijving:

Breng de slagroom tegen de kook aan. Voeg de carambar snoepjes en de suiker toe. Voortdurend roeren want deze kunnen snel aanbranden!!!
Giet deze massa in de sifon en breng 2 gas patronen aan, schud de fles erg goed en plaats dit 3 uur in de koelkast

Breng de slagroom tegen de kook aan. Voeg chocolade blokjes foie en boter toe en roer tot het mengsel glanzend is

Vul de deze massa in kleine glaasjes +- 1,5 cm gevuld in elk glaasje en laat deze glaasjes afkoelen in de koelkast

Spuit de cream op de ganache en werk af met chocolade schilfers

Foierero luwak met sabayon van Banyuls

Benodigheden:per 6 potjes

2 ferrero Roche per persoon
Blokje foie gras
2 eidooiers
2 eidooiers
50g suiker

20g kopi luwak koffiebonen
100g Witte chocolade
Mascarpone 35 g
5 eidopjes banyuls

Omschrijving:

Haal de ferreros uit de verpakking en snij deze doormidden.
Snij foie gras in fijne schijfjes en leg deze tussen de twee helften.
Kleef de twee stukken terug tegen elkaar met behulp van een beetje gesmolten chocolade

Smelt witte chocolade en meng er de mascarpone en suiker onder

Voeg in een pot eidooiers, suiker en bayuls
Klop op een laag vuur snel heen en weer
Totdat je een mooie sabayon bekomt