

Cupcake foie gras et figue

Ingrédients pour 6 personnes :

5 cl d'huile
5 cl de Muscat ou Pineau
125 g de figues sèches
3 œufs
1 cuil de crème fraîche
150 g de foie gras
150 g de farine
½ sachet de levure chimique

Pour la décoration :

1 cuil à soupe de vinaigre balsamique blanc
100 g de mascarpone
50 de foie gras

Découper les figues en petits dés et les mettre à tremper dans le muscat.

Découper le foie gras en dés.

Battre les œufs, l'huile, la crème fraîche, la levure chimique et les épices, ajouter la farine, saler, poivrer et ajouter les figues et le muscat.

Remplir les moules ou caissettes beurrés au 2/3, ajouter un dé de foie gras.

Cuire à 180° pendant 20 mn environ.

Pour la décoration, mixer le foie gras.

Mélanger avec le mascarpone, le vinaigre, sel et poivre.

Mettre en poche et décorer sur les cupcakes froids.