

Chutney d'oignons et raisin

1 kg oignon
30g de foie gras
200g raisin sec blanc
200g de miel
1 verre de vinaigre Balsamique
130g gingembre frais râpé
½ verre d'huile d'olive
4 épices

Brunoise d'oignons

Tout mettre dans une casserole

Laisser cuire jusqu'à évaporation des liquides sans faire brûler le fond en remuant régulièrement

Faire une pâte brisée de 150g

Laisser reposer 30 mn au frais

Puis mettre dans 6 moules pour mini tarte

Cuire la pâte seule et laisser refroidir

Mettre le mélange sur la pâte cuite puis un morceau de foie gras au centre

Servir froid