A propos de foie gras !

Option végétarienne

Si vous souhaitez remplacer le foie gras par une préparation végétarienne, voici une suggestion ici http://www.nature-passionnement.com/imperial-de-foie-gras-vegetarien/

Quelques idées de mise en valeur du foie gras

Ingrédients préparés par les Farfadets

- Pétales de roses cristallisés
- Chutney de rose
- Gelée de coquelicot
- Gelée de thé Macha

Roses Cristallisées Kadora

Chutney de roses

Gelée thé Macha

Autres ingrédients

En ce 13 décembre, en Alsace, j'avais encore au jardin : fleurs de marguerite d'automne, feuilles de lierre terrestre, d'oseille, pimprenelle et de lampsane. Mais tout cela peut être remplacé par quelques feuilles de salade

Carottes rouge et taille-crayon pour légumes

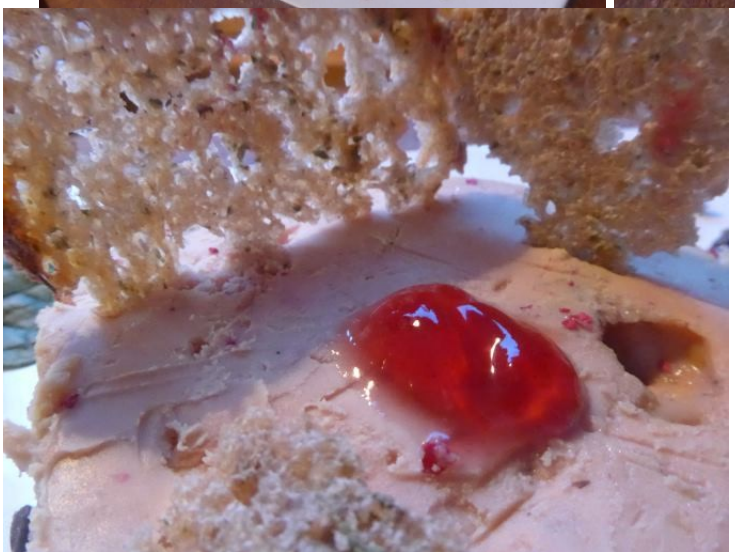
Pain de mie ou complet. Pain au levain coupé en très fines tranches et mises à sécher au four pour obtenir un effet de dentelle.

Découpe des carottes en « fleur »

Fleurs cristallisées à tamiser au préalable dans une passoire

Version 3 pétales de rose entiers et un finement émietté.
Oseille et pimprenelle

Version chutney de rose : il est peu coloré d'où ajout d'un demi pétale de rose finement émietté.
Feuilles de lampsane ; groseilles rouges et cassis



Version dentelle de pain au levain et gelée de coquelicot
disposée en petites taches sur la porcelaine ; en revanche la ½ cuillérée à café posée sur une feuille de lierre terrestre ne laisse pas passer la lumière et l'on en voit plus le rouge intense de la gelée. Déco béluga (variété de mini lentilles noires !)

Version découpe sur pain de mie, fleurs de carotte, salade. Léger semis de fleurs séchées : ici roses de Damas. Gelée de thé Macha d'un beau vert. Pensez aussi à bleuet ou rose Pakistan

Version gelée de coquelicot : elle a été étalée avec léger ajout de poudre de rose du Pakistan.
Deux variantes de verdure : un côté avec pimprenelle et l’autre avec oseille ciselée.