

56 **gelée de sauterne au safran**

Pour servir du foie gras sur des blinis.

ingrédients

pour une plaque de 35cmx25cm sur 5mm d'épaisseur, ou 3 assiettes plates avec des rebords

1/2 bouteille de sauterne ou monbazillac ou porto ...

4 grammes de gélatine qualité or en poudre, ou 2 feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide et bien égouttées.

préparation

faire chauffer le liquide.

dès frémissement ajouter la gélatine et bien mélanger.

Verser sur la plaque ou dans les assiettes.

Laisser refroidir et mettre au froid pour faire prendre. 2 à 3 heures, ou plus.

On peut déposer la gelée sur des blinis avec une fine tranche de foie gras.

On peut aussi servir cette gélée dans des ramequins pour accompagner le foie gras.