



SATAY DE FOIE GRAS

par Didier Corlou

Nbre de personnes : 4 personnes

Ingrédients

200 gr net de foie gras
4 brochettes

Pour la sauce satay
2 dl de lait de coco
25 gr de galagal frais
20 gr de curcuma
Une pincée de sel, poivre, citronnelle, piment et cumin

Réalisation

Dénervé le foie gras, le mariner avec du sel, du poivre pendant deux heures minimum
Tailler le foie gras en 12 morceaux, le piquer sur les brochettes
Mariner les brochettes (20 minutes minimum) dans la sauce satay
Cuire 2 à 3 minutes sur chaque côté au grill très chaud.