



Délice de foie gras et chutney de mangue revisité par Pago

Difficulté : facile

Temps de préparation : 1h15

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingédients

Pour le chutney de mangue

- 1,2 kg de mangue
- 10 cl de Pago Mangue
- 25 cl de vinaigre de cidre
- 350 g de sucre roux
- 2 gousses d'ail hachées
- 30 g de gingembre frais râpé
- 4 gouttes de tabasco
- 50 g de raisins secs
- miel
- Sel, poivre

Pour les toasts

- Pain moelleux
- 6 tranches de foie gras
- Chutney de mangue
- Quelques brins d'herbes aromatiques (ciboulette ou coriandre)

Le chutney de mangue

1. Pendant 40 minutes, cuire les mangues épluchées et coupées en petits morceaux à feu doux, ajouter le vinaigre, le sucre, l'ail, le gingembre, le sel, le poivre et le jus Pago Mangue. Mélanger régulièrement.
2. Ajouter les raisins secs et cuire encore l'ensemble pendant un quart d'heure.
3. Ajouter une cuillère à soupe de miel en fin de cuisson, puis laisser le tout refroidir.

Les toasts

1. Couper le foie gras en tranches et les scinder en deux.
2. Recouvrir les toasts de chutney de mangue, ajouter quelques morceaux de vraies mangues pour une gourmandise intense en fruits, puis disposer une demie-tranche de foie gras sur le chutney.

Suggestion de présentation

Décorer les toasts avec quelques petits brins d'herbes aromatiques.

© Pago France