

**FOIE GRAS POELE SUR UN GATEAUX DE CAROTTE CUIT  
VAPEUR, CHUTNEY DE PRUNEAUX, JULIENNE DE CAROTTES  
FRITES.**



**GATEAU DE CAROTTE :**

100g œufs  
60g sucre  
50g de farine  
20g de poudre d'amande  
100g de carottes râpées fines

Monter les œufs et le sucre au ruban  
Ajouter le mélange farine et poudre d'amande, puis les carottes délicatement à la maryse  
Mouler dans une plaque filmée des deux cotés et cuire au four Vapeur pendant 10 minutes.  
Sortir la plaque et la dé filmer tout de suite  
Tailler à l'emporte pièce rectangle.

**CHUTNEY :**

3dl Xeres  
3dl jus de passion  
1dl de vin blanc sec  
200g de cassonade  
250g de sucre  
4 poivrons jaunes  
1 ananas  
1 kg de pommes  
3 kg de pruneaux émondés

Hacher les pruneaux  
Peler les poivrons, l'ananas et les pommes  
Les tailler en brunoise  
Faire bouillir les liquides et les sucres  
Ajouter les poivrons, les pommes et l'ananas  
Laisser mijoter  
Incorporer les pruneaux et laisser cuire doucement.