

Boules de neige au Comté, foie gras et poire

Ingrédients (pour une vingtaine de boules environ)

- 50 g de Comté râpé très finement
- 200 g de foie gras mi-cuit
- 2 poires fermes taillées en 20 petits dés



Préparation

- > Confectionner les boules de foie gras (assez rapidement pour ne pas qu'il fonde), puis incruster un petit dé de poire dans chaque boule.
- > Rouler les boules dans la Comté râpé et planter un petit bâtonnet dans chaque boule. Réserver au froid avant de servir.

Conseil

ACCORD AVEC UN VIN DU JURA :

Ces boules s'accompagnent de bulles :
Un Crémant du Jura AOC par exemple.

ACCORD AVEC UN VIN D'UNE AUTRE RÉGION :

Un Champagne, évidemment.

Bon appétit !