



Pour accompagner le foie gras la recette de

Laurine Gutleben chef

du restaurant la Vieille Forge à Kaysersberg

1 kg de quetsches - le zeste d'un demi citron - le jus d'un citron -
20 g de gingembre frais – 1 verre d'eau -1 bâton de cannelle – 250 g
de sucre

Laver et dénoyauter les quetsches. Eplucher et émincer le gingembre.

Dans une casserole mettre le tout et faire cuire 40 minutes.

Remuer régulièrement.

Laissez refroidir, et servez frais avec le foie gras.

