Tartines de figue et foie gras

PORTIONS PRÉPARATION CUISSON

8-10 10 minutes 6-8 minutes

MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION:

DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE



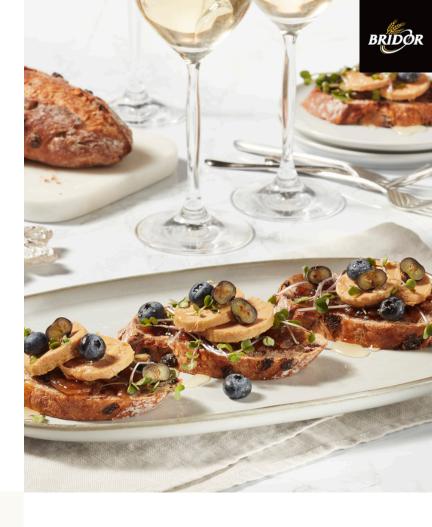


Liste d'ingrédients



Miche noix et raisins 60NORA Quantité : 1

	Beurre
150-200 g	Foie gras
3-4 c. à soupe	Confiture de figues
1 poignée	Bleuets frais
	Micropousses (pour garnir)
1-2 c. à soupe	Miel
	Sel et poivre, au goût



Préparation

ÉTAPE 1

Couper le pain en tranches. Dans une poêle avec un peu de beurre, faire griller les tranches jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

ÉTAPE 2

Alors que le pain est encore légèrement chaud, étaler une fine couche de confiture dessus.

ÉTAPE 3

Couper le foie gras en épais médaillons. Déposer sur chaque tranche de pain.

ÉTAPE 4

Ajouter quelques bleuets sur le dessus ainsi que les micropousses.

ÉTAPE 5

Napper d'un filet de miel et saupoudrer de sel et de poivre.