

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		



RECETTE CRÉÉE PAR
Vincent Rodier, Chef Exécutif

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



BRIDOR

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.