

Foie Gras sur Pain Toasté, Chutney de Figues aux Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- FOIE GRAS DE CANARD 200g
- PAIN TOAST 4 tranches
- CHUTNEY DE FIGUES AUX NOIX voir DI-243
- ASSORTIMENT DE SALADES
- VINAIGRE BALSAMIQUE 2 c à café
- CRÈME BALSAMIQUE
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Sortez le foie gras du frigo et démoulez. Laissez-lui prendre quelque peu la température ambiante.
- Grillez le pain au grille-pain.
- Déposez un peu de salade sur l'assiette. Salez et poivrez. Ajoutez ½ c à café de vinaigre balsamique et nappez avec un peu de crème balsamique.
- Sur le pain toast grillé, déposez une tranche de foie gras ainsi qu'une bonne cuillère à soupe de chutney de figues aux noix.
- Salez (gros sel) un peu le foie.
- Servez sans attendre.

