

## *Foie Gras et Figues Séchées au Four*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 10 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| - FOIE GRAS DE CANARD | 2 tranches                   |
| - FIGUE(S)            | 4-5 séchées au four (DI-306) |
| - FLEUR DE SEL        |                              |
| - PAIN TOAST          | 4 tranches                   |

### **Recette:**

- Déposez la tranche de foie gras dans l'assiette.
- Emincez les figues en fines lamelles. Déposez-les autour et sur le foie gras.
- Ajoutez un peu de fleur de sel.
- Grillez le pain toast et déposez-le sur le bord de l'assiette.

