

Toast de Magret Fumé au Confit de Figues

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| - FIGUE(S) | 4 fraîches ou 8 demi-séchées |
| - MIEL | 2 c à soupe (liquide) |
| - WHISKY | 3 c à soupe |
| - MAGRET DE CANARD FUMÉ | 20 tranches |
| - TOAST(S) | |

Recette:

- Coupez les figues en 2 et récupérez la chair de chacune d'elles.
- Dans un petit caquelon, placez cette chair de figues avec le Whisky et le miel. Faites chauffer doucement pendant 10 à 15 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à obtention d'un sirop. Laissez refroidir.
- Dressez vos toasts en nappant le fond de confit de figues et surmontez d'une tranche de magret fumée roulée.

