ZA-121

Abricots Séchés au Foie Gras et aux Sésames Grillés

Nombre de personnes: **10**

Temps de préparation: **30 minutes**

Ingrédients:

- ABRICOTS SÉCHÉS	20 - 22
- FOIE GRAS DE CANARD	80 g
- MUSCAT BEAUMES DE VENISE	15 ml
- POIVRE	
- GRAINES DE SESAME	1 c à soupe

Recette:

- Faites griller à sec les graines de sésame pour les torréfier. Laissez refroidir.
- Malaxez le foie gras à l'aide d'une fourchette.
- Incorporez le muscat et poivrez.
- Coupez les abricots en 2 et ouvrez-les abricots pour les farcir à l'aide d'une petite cuillère à café.
- Passez le côté foie dans les graines de sésame torréfiées.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.