

Cramique Toasté, Foie Gras, Figues et Jambon Grillé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- CRAMIQUE	qq tranches
- FOIE GRAS DE CANARD	50g
- CONFITURE DE FIGUES	un peu
- JAMBON SERRANO	2 tranches

Recette:

- Pour plus de personnalisation, réalisez votre propre cramique à partir de la recette PA-21 par exemple.
- Faites griller au four les tranches de jambon déposées sur une plaque antiadhésive pendant 10 minutes. Sortez et laissez refroidir.
- Découpez le cramique de la forme souhaitée et faites-les griller au grille-pain.
- Découpez le foie gras en tranche moyenne et déposez un morceau sur chaque cramique grillé.
- Ajoutez un peu de confiture de figue puis piquez une brisure de jambon grillé.

