

## *Dés de Foies d'Agneau et Sésame Grillés, Pointe de Crème Balsamique*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 15 minutes

### **Ingrédients:**

- |                     |             |
|---------------------|-------------|
| - FOIE D'AGNEAU     | 150-200g    |
| - GRAINES DE SÉSAME | ½ c à soupe |
| - CRÈME BALSAMIQUE  | 6 gouttes   |
| - SEL               |             |
| - POIVRE            |             |

### **Recette:**

- Faites griller à sec les graines de sésame. Réservez.
- Coupez le foie en dés et faites-le griller dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Déposez les dés de foie dans des coupelles, ajoutez une goutte de crème balsamique et saupoudrez de sésame.
- Dégustez.

### **Remarque:**

Pour 6 bouchées

