

Wraps au Foie Gras, Confiture de Figues et Magrets Fumés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingédients:

- Wraps (ou Tortillas)	2
- Fromage Frais	
- Magret de Canard Fumé	10-12 tranches
- Foie Gras de Canard	100g
- Confiture de Figues	
- Sel	Fleur de sel
- Poivre	



Recette:

- Nappez les wraps de fromage frais. Poivrez légèrement puis déposez les tranches de magret fumé sur la diagonale.
- Coupez le foie gras en bâtonnets de 1 cm de côté et déposez-les sur le canard. Saupoudrez avec un peu de fleur de sel.
- Ajoutez encore un peu de confiture de figues juste à coté du foie gras et sur les tranches de magret.
- Roulez le tout bien serré et emballez dans du papier aluminium. Réservez au frais.
- Au moment de servir, coupez les wraps en biseau.