

## *Wraps au Foie Gras, Confiture de Figues et Magrets Fumés*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                         |                |
|-------------------------|----------------|
| - 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 côté 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.

