

Bruschetta Grillée, Foie Gras et Confiture de Figues

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingédients:

- Bruschetta 1x
- Huile d'Olive
- Origan
- Confiture de Figues
- Foie Gras de Canard
- Fleur de Sel

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 7-8 minutes sur une plaque de cuisson.
- Coupez le foie gras en fines tranches (6 à 8).
- Coupez la bruschetta grillée pour obtenir le même nombre de morceaux (6 à 8).
- Nappez chaque morceaux de pain avec la confiture de figues puis déposez un peu de foie gras par-dessus.
- Ajoutez un peu de fleur de sel.
- Régalez-vous !

