



Foie gras sur un lit de pain d'épice

Ingrédients pour 6 personnes :

- Un rouleau de foie gras selon le nombre de personnes
- Une tranche de pain d'épice par personne
- Confiture à l'orange
- Quelques feuilles de mâche.

Temps de préparation :

5 mn

Temps de cuisson :

2 mn

Température de cuisson :

Commentaires :

Recette :

1. Découpez votre rouleau de foie gras en tranche assez fines
2. Disposez les tranches sur le pain d'épice et décorez avec de la confiture d'orange.
3. Puis vous pouvez mettre quelques feuilles de mâche en guise de décoration dans l'assiette!

Conseil :

Le pain d'épice et la confiture à l'orange amène un mélange sucré salé qui donne de la légèreté au foie gras

Vin blanc moelleux : Sauternes, Barsac.