



## Toasts de pain d'épices au foie gras

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 800 g de filets de merlan
- 6 tranches de pain d'épices.
- 1 noix de beurre.
- 150 g de foie gras mi-cuit
- 1 c. à soupe de confiture de figues
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- poivre du moulin

### Temps de préparation :

5 mn

### Temps de cuisson :

2 mn

### Température de cuisson :

### Commentaires :

### Recette :

1. Coupez les tranches de pain d'épices en deux dans l'épaisseur avec un couteau-scie, pour qu'elles soient plus fines.
2. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle anti-adhésive, faites dorer 6 tranches de pain d'épices à la fois d'un seul côté, puis à l'aide d'une spatule, retirez-les et faites-les refroidir dans un bol par exemple, pour les incurver légèrement.
3. Préparez la sauce : faites chauffer la confiture de figues avec 2 c. à soupe d'eau, ajoutez les vinaigres, du sel, du poivre et mélangez.
4. Servez le foie gras découpé en tranches sur le pain d'épices, nappez de sauce et parsemez de poivre du moulin.