

recette festive écomiam

FOIE GRAS CHOCOLAT



4 pers.



30 min



1 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 230 g de foie gras de canard entier mi-cuit décongelé
- 200 g de pain d'épices au miel décongelé

Épicerie / Marché

- 4 càs de confit de figues
- 15 g de pépites de chocolat noir

Préparation

- Coupez 8 tranches fines de pain d'épices et, à l'aide d'un emporte pièce, formez 8 ronds.
- Récupérez les chutes de pain d'épices, placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et passez au four sous le gril pendant 1 min.
- À l'aide d'un mixeur réduisez-les en poudre, réservez.
- Sortez le foie gras de son emballage, récupérez le gras et les chutes de la recette.
- Prenez un des morceaux de pain d'épices et coupez 8 morceaux de foie gras de la même épaisseur.
- À l'aide de l'emporte pièce, formez 8 ronds de foie gras.
- Filmez les chutes de foie gras, utilisez-les pour cuire vos accompagnements comme les haricots verts.
- Pour le montage, placez un rond de pain d'épices dans l'assiette, recouvrez d'une fine couche de confit de figues et quelques pépites de chocolat noir. Placez délicatement un rond de foie gras.
- Ajoutez une pointe de confit puis un rond de pain d'épices, pressez légèrement.
- Ajoutez une fine couche de confit et un rond de foie gras. Décorez avec des pépites de chocolat noir.
- Placez à côté de la poudre de pain d'épices et une cuillère de confit de figues.

Bon appétit !