

Tartine de foie gras et figes



Ingédients

Pour 4 personnes

- 1 foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit 180 g
- 4 cuillères à soupe de confiture de figes
- 1 pain de campagne
- 4 figes moelleuses ou fraîches
- 2 poignées de salade mélangées
- Fleur de sel / Poivre concassé
- Vinaigre balsamique



Temps >>



Préparation
15 min



Cuisson
5 min

Préparation

- Couper le pain de campagne en tranches puis le faire dorer sur le grill du four des deux côtés
- Tartiner les tranches de pain d'un peu de confiture de figes
- Parsemer de salade mélangée
- Répartir au dessus quelques tranches de figes et de foie gras coupées finement
- Assaisonner d'une pincée de fleur de sel, poivre et d'un filet de vinaigre
- Servir aussitôt