



A base de viande

Foie gras sur toasts de pain d'épices



15 min	10 min	5 min	0	243
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

80 g **Foie gras mi-cuit**
8 tranche(s) **Pain d'épices**
2 **Speculoos**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du foie gras sur toasts de pain d'épices

- 1 Toaster assez légèrement le pain d'épice. On peut aussi le griller sur un grill, ne le faire alors que d'un côté, le pain d'épices devenant trop dur et caoutchouteux s'il est trop grillé.
- 2 Ecraser les speculoos de manière à les réduire en poudre.
- 3 Répartir le foie gras sur les toasts de pain d'épices.
- 4 Saupoudrer avec la poudre de speculoos.

Étape 2

Dressage

- 1 Saler, poivrer et servir sans attendre.