



*Finger food*

## Abricots secs fourrés au foie gras



<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>92</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
abricots fourrés au foie  
gras**

**8 Abricot sec**  
**40 g Foie gras mi-cuit**  
**1 Poivre**

### Étape 1

Préparation des abricots fourrés au foie gras

- 1 Fendre les abricots en deux mais sans les couper totalement.
- 2 Ils doivent être ouverts pour être plus faciles à fourrer.
- 3 Couper le foie en morceaux.
- 4 Le foie sera plus facile à travailler s'il est sorti du réfrigérateur un peu avant et qu'il est un peu travaillé (écrasé) à la fourchette.
- 5 Remplir les abricots avec le foie gras en le lissant à l'extérieur.
- 6 Poivrer selon les goûts.