



Collations

Boulettes de foie gras

Pour 6 personnes.

Ingrédients

100 grammes de terrine de foie gras de canard

40 grammes de copeaux d'amande rôtis

1 pain brioche (tranche, 1,5cm d'épaisseur)

1 cuillère à soupe de beurre

2 cuillères à soupe de confiture de fraises

Méthode de préparation

Hachez grossièrement les amandes effilées. Dans du beurre rôtissez la tranche de pain bien dorées sur une face. Coupez-les ensuite en carrés de 2 cm. Partagez le foie de canard en petits cubes de 2 cm et faites-en des petites boulettes.

Trempez-les dans les amandes puis fixez-les sur les petits toasts avec une petite fourchette ou un cure-dents. Juste avant de servir arrosez d'un peu de gelée de fraises que vous aurez réchauffée.

