



Collations

Toast de pain d'épice rôti au foie gras

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 tranche de foie gras (d'un demi centimètre)
grains de poivre (mélangés)
1 tranche de pain d'épices
marmelade

Méthode de préparation

Répartissez le foie gras en les morceaux égaux. Coupez le pain d'épice en petits ronds, carrés ou étoiles.

Rôtissez-les croquants dans une poêle antiadhésive et tartinez-les d'une fine couche de marmelade. Déposez dessus le foie gras et présentez la bouchée tiède avec dessus quelques grains de poivre concassés.

