

*Bruschetta de foie gras de canard  
et magret fumé*



*Ingédients pour 4  
personnes*

- 2 Baguettes de campagne
- Tomates confites à l'huile
- 1 Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest mi-cuit - Recette à l'ancienne 300g
- 1 Plaquette de 90g de notre Magret Fumé Tranché
- Sel et Poivre du moulin
- Quelques brins de Ciboulette



Temps >>



Préparation  
5 min



Cuisson  
2 min

*Préparation*

- Découpez les baguettes en tronçons et les ouvrir en deux. Les toaster sous le grill de votre four ou au grille-pain.
- Déposez quelques pétales de tomates confites sur chaque pain et tranches de magret fumé.
- Terminez avec des tranches de notre Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest mi-cuit.
- Un tour de moulin à poivre, une pincée de fleur de sel, un brin de ciboulette pour le décor et le tour est joué.

**A servir à l'heure de l'apéritif entre amis !**