

## Fiche recette

### Foie Gras figue au miel et pain perdu au piment d'Espelette



#### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 bocal Foie gras Canard Entier Sud Ouest (300g)
- 1 part de pain brioché
- 4 belles figues fraîches
- 6 c. à soupe de miel liquide (type acacia)
- 4 brins de romarin
- piment d'Espelette
- 1 verre de lait
- 10 g de beurre



Temps >>



Préparation  
10 min



Cuisson  
10 min

#### Préparation

- Préparez le pain perdu : coupez le pain brioché en 3 tranches épaisses puis chacune en 4 bâtonnets; battez l'œuf avec le lait dans un bol et plongez-y chaque bâtonnet. Dorez-les sur toutes les faces dans une poêle avec le beurre chaud; réservez-les sur une assiette.
- Faites rôtir les figues : allumez le gril du four. Lavez les fruits, ôtez le pédoncule et incisez en partant de la pointe et en croix chaque figue, puis ouvrez-les délicatement; déposez-les dans un petit plat à gratin et versez sur chacune 1 c.à soupe de miel et enfournez 10 min.
- Dressez les assiettes : pour démouler le foie gras passez le fond du bocal quelques secondes sous l'eau chaude puis tranchez-le verticalement. Disposez sur chaque assiette 1 belle tranche de foie gras, 1 figue rôtie, 3 mouillettes saupoudrées légèrement de piment d'Espelette et décorez avec 1 brin de romarin.

**Servez tiède ou froid.**