

Fiche recette

Foie gras sur lit de mesclun et vinaigrette fruits de la passion



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Bocal de 180g de notre Foie Gras
- Mesclun
- 3 Fruits de la Passion
- 3 cuillères à soupe d'huile d'Olive
- Sel, Poivre du Moulin et Piment d'Espelette
- Tranches de Pain de Campagne



Temps >>



Préparation
5 min



Cuisson
2 min

Préparation

- Commencez par griller les tranches de pain de campagne.
- Préparez la vinaigrette en récupérant le jus des fruits de la passion.
- Emulsionnez avec l'huile d'Olive. Assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette.
- Etalez de belles tranches de Foie Gras sur le pain.
- Dressez vos assiettes avec le Foie Gras et le mesclun.
- Assaisonnez avec la vinaigrette.

Simple et efficace, pour rehausser toutes les saveurs de notre Foie Gras