

Fiche recette

Foie gras aux fruits rouges



Ingédients pour 4 personnes

- 1 Foie gras de canard entier mi-cuit 300 g
- Mesclun
- 200g de fruits rouges : framboises, groseilles, myrtilles et mûres.
- 3 cuillères à soupe d'huile d'Olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, Poivre du Moulin et Piment d'Espelette
- Tranches de Pain de Campagne



Temps >



Préparation
5 min



Cuisson
3 min

Préparation

- Commencez par griller les tranches de pain de campagne
- Ajoutez 2 belles tranches de foie gras entier
- Dressez vos assiettes avec le Foie Gras et le mesclun
- Assaisonnez avec la vinaigrette
- Agrémentez la salade avec les fruits rouges