

## Plateau de foie gras aux pistaches



**Ingrédients pour 4 personnes**

**Temps >>**

**Préparation 20 min**

Foie gras de canard entier mi-cuit au Sauternes barquette 200 g  
100 g de pistaches crues émondées  
1 pot de compotée de figes et vinaigre de Xéres  
10 tranches de pain d'épices figes et noix  
12 tranches de pain brioché aux fruits confits  
Baies roses

### Préparation

- Découpez les tranches de foie gras à l'aide d'une lyre, puis avec un couteau fin coupez-les en deux dans la diagonale afin de former des triangles à angles droits. Réservez au frais.
- Concassez finement les pistaches dans un mixeur ou à l'aide d'un grand couteau.
- A l'aide d'un emporte-pièce d'environ 2 à 3 cm, découpez des ronds dans les tranches de pain d'épices.
- Répartissez la compotée de figes dans une petite assiette puis faites de même avec le concassé de pistaches.
- Trempez délicatement les 2 arrêtes de chaque tranche de foie gras d'abord dans la compotée puis dans le concassé de pistaches.
- Disposez les tranches enrobées sur un plateau, avec les ronds de pain d'épices et quelques baies roses concassées.