

# Cuillère Foie Gras et Poire Vanille



## Ingrédients pour 12 cuillères

- 1 petit bloc de foie gras
- 6 cc de confiture Poire à la Vanille
- 1 tranche de pain d'épices

## Procédé

1. Emietter finement la tranche de pain d'épices. La torrifier dans une poêle antiadhésive, en mélangeant souvent et veillant à ne pas le faire brûler. Verser sur du papier sulfurisé et laisser refroidir.
2. Disposer ½ cuillère à café de confiture Poire à la Vanille dans le fond de chaque cuillère dégustation.
3. Couper le foie gras en petits cubes.
4. Déposer 2 cubes sur la confiture.
5. Saupoudrer de pain d'épices torrifié.

## Astuces

Le foie gras s'oxyde rapidement, aussi ne préparez pas trop tôt vos cuillères. Si c'est le cas, les couvrir « au contact » de film alimentaire et garder au frais jusqu'au moment de servir. Dans ces cas là, saupoudrer le pain d'épices torrifié qu'au dernier moment.

Pour des cuillères moins onéreuses mais tout aussi délicieuses, vous pouvez remplacer le foie gras par une mousse de foie de canard.