

TOAST BRIOCHÉ AU FOIE GRAS

2 personnes

15 minutes

facile



Ingrédients

- 4 tranches de Gâche Tranchée au Beurre Frais La Fournée Dorée
- Foie gras cuit (environ 20g par toast)
- Confits de figues
- Mâche assaisonnée de vinaigre balsamique
- 4 épices (¼ de cuillère à soupe par toast)
- Cognac

Préparation

- 1- Toaster légèrement les 4 tranches de Gâche puis couper la croûte des tranches et les couper en 2 (soit 2 rectangles).
- 2- Étaler une fine couche de confiture de figues et ajouter le foie gras.
- 3- Verser sur le foie gras 1/3 de cuillère à café de Cognac par toast ainsi que ¼ de cuillère à soupe de 4 épices.

Astuce

Vous pouvez servir vos toasts en entrée et les accompagner d'une salade de mâche assaisonnée au vinaigre balsamique.
