

# **VERRINES FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES ET COULIS DE FIGUES**



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**5 tranches de pain d'épices**

**1 noix de beurre**

**150g de foie gras mi-cuit**

**1 c à s de confiture de figues**

**1 c à s de vinaigre de cidre**

**1 c à s de vinaigre balsamique**

**Couper le pain d'épices en dés. Faire fondre un peu de beurre dans une poêle et y faire dorer les dés de pain d'épices. Puis les laisser refroidir.**

**Faire chauffer la confiture de figue avec 2 cuillères à soupe d'eau, les 2 vinaigres, une pointe de sel et 3 tours de moulin à poivre.**

**Laisser épaissir 5 minutes sans couvrir puis retirer du feu et laisser refroidir.**

**Couper le foie gras en dés.**

**Une fois le pain d'épices et la sauce refroidis, dresser les verrines en alternant les dés de pain d'épices et de foie gras puis napper le tout de sauce à la figue.**