

# **VERRINE DE FOIE GRAS A L'ANANAS CAMELISE ET PIMENT D'ESPELETTE**



**Pour 10 personnes**

**Ingrédients :**

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

**1 ananas**

**Piment d'Espelette**

**5 c à s de sucre de canne roux**

**4 c à s de beurre**

**Vinaigre balsamique**

**1 paquet de sablés apéritifs « Michel et Augustin »**

**Couper l'ananas en petits dés.**

**Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire cuire et caraméliser les dés d'ananas avec la cassonade. Laisser refroidir.**

**Découper le foie gras en petits dés.**

**Dans chaque verrine, répartir les dés d'ananas, les dés de foie gras.**

**Arroser avec un filet de vinaigre balsamique et parsemer un peu de piment d'Espelette.**

**Emietter les petits gâteaux apéritifs sur le foie gras**