

Dés de foie gras-pain d'épices, sucre pétillant

Ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de foie gras de canard
1 pain d'épices tranché
un peu de poivre moulin

Mode opératoire

- Couper le foie gras en gros dés et réserver-le au froid.
- Mixer le pain d'épices et ajouter un peu de poivre.
- Enrober les dés de foie gras de chapelure de pain d'épices.
- Sur une cuillère chinoise, déposer un lit de sucre pétillant puis un dé de foie gras-pain d'épices.

