

Sucettes de foie gras enrobées de brisures de pain d'épices

100 gr de Parmesan

Foie gras de canard ou d'oie mi-cuit 50 g

Pain d'épices

- Astuces pour les brisures de pain d'épices : Préchauffe le four à 180° C (th. 6). Coupe le pain d'épices en petits cubes et pose les sur la plaque du four. Éteins le four et fait sécher le pain d'épices pendant 2 h. Réduis le ensuite en chapelure (pas trop fine) dans un robot ou avec un rouleau à pâtisserie.

- Taille le foie gras en petits cubes, puis enrobe les de chapelure de pain d'épice . Pique les cubes de foie gras pour réaliser des sucettes, A déguster directement.



SUCETTES DE FOIE GRAS