

mini-burgers de foie gras

confit de fleur de bourrache

A l'aide de l'emporte-pièce, découpe des ronds dans le viennois. Coupe-les délicatement en deux et fait-les griller.

Découpe aussi des ronds dans le foie gras (Épaisseur de 8 mm)

Lave la poire. À l'aide d'une mandoline, débite de fins quartiers que tu citronnes légèrement.

Dressage

Mets un peu de chutney sur les deux moitiés. Intercalle une tranche de foie gras au milieu.

Avec un pique à brochette, termine le montage par une lamelle de poire et une feuille de roquette.

Parsème le dessus de graines de sésame noir



Foie gras

1 petit pain viennois

1 poire fondante (ou pomme)

Confit de fleur de bourrache (ou autre)

Roquette

Graines de sésame noir

Emporte-pièce 3cm