

TARTINE AU FOIE GRAS



RECETTE DE LA TARTINE AU FOIE GRAS

Ces **tartines au foie gras** sont rapide à préparer, elles sont délicieuses mais elles produiront beaucoup d'effet pour le repas du réveillon. Accompagnée d'une petite salade verte ou aux noix, cette recette de **tartine au foie gras** deviendront un parfait déjeuner d'avant fête ou un repas de lendemain de fête.

Les tranches de pain doivent être tranchées dans la longueur et elles doivent être suffisamment large pour contenir une tranche de foie gras.

Préparer le foie gras en suivant les instructions de la fiche "[Préparation du foie gras](#)", le foie gras peut-être préparé la veille et conserver au réfrigérateur. Griller les tranches de pain sans les dessécher et les disposer dans les assiettes ou le plat de service. Trancher le foie gras. Faire chauffer la poêle à feu vif et disposer les tranches de foie gras. Saisir les tranches 1 minute de chaque côté, les égoutter sur du papier absorbant avant de les déposer sur les tranches de pain grillé. Saler et poivrer. Vider la graisse de cuisson en laissant l'équivalent d'une cuillère à soupe de graisse dans la poêle, la remettre sur le feu vif et dégraisser avec le vinaigre de Xérès et répartir la sauce obtenue sur les 4 tranches.

 [Imprimer la recette](#) des Tartines au foie gras

Recette de Noël : Tartine au foie gras