

VERRINE FOIE GRAS ET PAIN D'ÉPICES



RECETTE DES VERRINES FOIE GRAS ET PAIN D'ÉPICES

Cette verrine de foie gras et pain d'épices est parfaite comme entrée ou amuse bouche pour le repas de Noël ou du Réveillon. La taille de la verrine au foie gras et pain d'épices sera déterminée par la taille du verre choisi. Les proportions sont données pour la préparation de 4 verrines à proposer en entrée.

Fouetter la crème liquide et la monter en chantilly sans sucre. Couper le foie gras en morceaux. Emietter le pain d'épices et le répartir dans les 4 verres. tasser avec le fond d'un verre plus petit. Ajouter la crème fouettée. Terminer avec une couche de foie gras. Répartir la poudre de noix sur chaque verrine de foie gras et pain d'épices. Donner un tour de moulin à poivre avant de servir.

 [Imprimer la recette](#) de Verrines au foie gras et pain d'epices

Verrine au foie gras et pain d'epices - une recette pour Noël