

CROQUES FOIE GRAS
(VOUS AVEZ DE BEAUX RESTES)

Pour 4 personnes

Préparation : 12 min

Cuisson: 5min

Les entames et restes de la terrine de foie gras
8 tranches de pain d'épices maison ou artisanale
1 oignon violet
2 champignons de paris
2 c à soupe d'échalotte de vinaigre(celles que vous avez préparées pour déguster les huitres)
4 brins de coriandre fraîche
1 filet d'huile d'arachide
1 pincée de piment d'espelette en poudre
Fleur de sel et poivre du moulin.

Emincez finement l'oignon violet et faites-le suer sans coloration dans une poêle avec l'huile d'arachide
Déglacez avec les échalottes au vinaigre et ajoutez le piment d'espelette.

Sur le plan de travail, disposez 4 tranches de pain d'épices, étalez les oignons, recouvrez avec les lamelles de champignons coupés en mandoline, puis des copeaux de foie gras. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre du moulin. Parsemez de feuilles de coriandre entières puis déposez les quatre autres tranches de pain d'épices.

Dans une poêle antiadhésive, avec un peu d'huile d'arachide, faites dorer les croques foie gras quelques instants sur chaque face.

Coupez chaque croque en deux et servez les chauds avec quelques étoiles découpées dans des lamelles de champignons.