

## AMUSE-BOUCHE AU FOIE GRAS ET TOAST



### INGRÉDIENTS

- 100 g de foie gras mi-cuit
- 6 tranches de toast
- 2 cuillères à soupe de confit d'oignons ou de figues
- Fleur de sel et poivre du moulin

1. Découper chaque toast en deux ou en petits cercles avec un emporte-pièce.
2. Les faire légèrement toaster au four ou au grille-pain pour qu'ils soient croustillants à l'extérieur mais moelleux à l'intérieur.
3. Tartiner chaque toast d'une fine couche de confit d'oignons ou de figues.
4. Couper le foie gras en fines tranches (en chauffant légèrement la lame du couteau pour éviter qu'il ne colle) et déposer un morceau sur chaque toast.



### LES 36 TOASTS

**1€  
139**  
Le kg : 5,56 €

Toasts ronds<sup>(n)</sup>  
JACQUET  
Nature ou Brûlé, 250 g.

**-34%**  
DE REMISE  
IMMÉDIATE

~~44€  
99~~  
Le kg : 166,63 €

**29€  
69**  
Le kg : 109,96 €



Foie gras de canard entier  
I.G.P. du Sud Ouest<sup>(n)</sup>  
JEAN LARNAUDIE  
L'Emblématique, Lingot ou Torchon,  
270 g.

**-34%**  
DE REMISE  
IMMÉDIATE

~~44€  
90~~  
Le kg : 97,61 €

**29€  
63**  
Le kg : 64,41 €



Bloc de foie gras de canard I.G.P. du  
Sud Ouest<sup>(n)</sup>  
DELPEYRAT  
Plaisir Festif, nature ou Délicatement assaisonné,  
sous vide 460 g.



**-34%**  
DE REMISE  
IMMÉDIATE

~~51€  
50~~  
Le kg : 143,06 €

**33€  
99**  
Le kg : 94,42 €



Foie gras de canard entier I.G.P. du Sud Ouest<sup>(n)</sup>  
LABEYRIE  
Tradition fleur de sel et poivre, ou Caractère poivre de Sichuan, torchon  
360 g.

**-34%**  
DE REMISE  
IMMÉDIATE

~~58€  
95~~  
Le kg : 131 €

**38€  
91**  
Le kg : 86,47 €



Foie gras de canard entier I.G.P. du Sud Ouest<sup>(n)</sup>  
JEAN LARNAUDIE  
Le Gourmand par Cyril Lignac, torchon ou lingot 450 g.

