

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^(m)
JACQUET
Nature ou Brioché, 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⁽ⁿ⁾
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⁽ⁿ⁾
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⁽ⁿ⁾
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⁽ⁿ⁾
JEAN LARNAUDIE
Le Gourmand par Cyril Lignac, torchon ou lingot 450 g.