MINI-BURGERS AU FOIE GRAS

 12 mini pains à burger briochés - 150 g de foie gras (mi-cuit de préférence) - 1 petit pot de confiture de figue - Quelques pousses de roquette (optionnel) - Beurre doux (facultatif)

Couper les mini pains à burger en deux et les faire légèrement dorer au four ou à la poêle.

Tartiner une fine couche de beurre doux sur la base (optionnel, pour plus de fondant).

Déposer une petite cuillère de confiture de figue sur chaque base de pain.

Couper le foie gras en tranches et les disposer sur la confiture.

Ajouter une feuille de roquette pour la fraîcheur, puis refermer avec le chapeau du mini pain.

Maintenir éventuellement avec un pique en bois décoratif et déguster aussitôt.





29₉₅ Le kg : 142,62 €

19€ Le kg : 94,54 €



Foie gras de Canard Entier I.G.P. du Sud-Ouest⁽ⁿ⁾ MAISON MONTFORT Authentique à l'Ancienne, 210 g. _34%
DE REMISE IMMÉDIATE

2690 Le kg : 89.67 €

17€ 175



Bloc de Foie gras de canard avec morceaux «Jour de Fêtes»⁽ⁿ⁾ DELPEYRAT

Nature ou à l'Armagnac, 8/9 parts, 300 a.



18€ 1899 Le kg: 99,95 € Foie gras de canard Entier I.G.P. du Sud-Ouest⁽ⁿ⁾ LES ÉLEVEURS TERRE NOUVELLE

Torchon ou Lobe, 190 g.



19 Le kg: 6,26 € Le 2ème produit

Pain Mini-burger^(m)
CARREFOUR EXTRA
Nature, par 8, 190 g.
Soit les 2 produits: 2,02 €
Soit le kg: 5,32 €



2799 Le kg : 174,94 €

18€47
Le kg: 115,44 €



Foie Gras de Canard Entier «Le Gourmand»⁽ⁿ⁾
JEAN LARNAUDIE
Torchon ou Coque, 160 g. 25

