SALADE AUTOMNALE FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES ET FIGUE FRAÎCHE

- 200g de Foie gras en tranches épaisses
- 6 Figues fraîches 6 tranches de Pain d'épices
- 150g de Mélange de jeunes pousses « Vinaigre balsamique réduit (ou crème de balsamique)
- 1. Laver et couper les figues en quartiers.
- 2. Couper chaque tranche de pain d'épices en deux ou en quatre, selon votre préférence. Les toaster légèrement pour plus de croustillant.
- Répartir les jeunes pousses dans les assiettes. Disposer les quartiers de figues et les morceaux de pain d'épices sur la salade.
- 4. Ajouter les tranches de foie gras sur le dessus de la salade.
- 5. Napper la salade avec un filet de vinaigre balsamique réduit (ou de crème de balsamique).







Bloc de foie gras de canard DELPEYRAT

Nature ou à l'Armagnac, 160 g.





Bloc de foie gras «Les belles Tranches»(m) **DELPEYRAT**

1 lyre trancheuse incluse, 9/10 parts, barquette 310g





Foie gras de Canard Entier I.G.P. du Sud-Ouest(n) LABEYRIE

Dégustation Note d'Armagnac, ou Caractère poivre de Sichuan, Torchon

Soit 12,55 € sur la Carte Club Carrefour.

existe aussi en Foie gras d'Oie entier (Oie Origine Hongrie) Délicat.





Foie gras de Canard Entier Torchon(n) JEAN LARNAUDIE

Au torchon: Nature ou Sel Guérande, 160 q.



Foie gras de canard cru I.G.P. du Sud-Ouest 1er choix(m) LABEYRIE 650 q environ.



127 Voir conditions en dernière page du catalogue. Le prix «Remise Fidélité déduite» indiqué correspond au prix auquel vous revient le produit en tenant compte du montant de la Remise Fidélité créditée sur votre Carte Club Carrefour et utilisable immédiatement après vos achats. RETROUVEZ VOTRE CARTE CLUB CARREFOUR ET TOUS VOS AVANTAGES SUR L'APPLI.