Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson :



TRANCHE DE FOIE GRAS MAISON ET MESCLUN DE SALADE

Tranche de foie gras maison, délicatement préparée, accompagnée d'un mesclun de jeunes pousses fraîches pour une touche de légèreté et de fraîcheur.

- **Le Foie gras** est préparé par la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS



Tranche de Foie gras maison
1



grande tranche de pain de campagne
1



Mesclun de salade verte
1 belle poignée

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile de noix ou d'olive
selon votre goût



Sel & Poivre



Vinaigre balsamique ou xérès

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez et essorez soigneusement le mesclun. Dans un petit bol, mélangez l'huile, le vinaigre, une pincée de sel et un peu de poivre. Assaisonnez légèrement la salade juste avant de servir.

ÉTAPE 2

Sortez le foie gras du réfrigérateur 5 à 10 minutes avant le dressage pour qu'il soit fondant. Coupez une tranche nette à l'aide d'un couteau passé sous l'eau chaude.

ÉTAPE 3

Disposez le mesclun assaisonné dans l'assiette. Déposez délicatement la tranche de foie gras à côté ou sur la salade. Ajoutez quelques grains de fleur de sel sur le foie gras.

ÉTAPE 4

Servez immédiatement, accompagné du pain grillé ou toasté