



Cœurs de foie gras aux biscuits de Reims et pétales de roses

Temps de préparation : 10 minutes

Niveau de difficulté : très facile

Recette pour 2 personnes

Ingédients

- 2 tranches de foie gras de canard entier mi-cuit Ernest Soulard
- 4 biscuits de Reims
- 50 g de chutney de figue
- 2 petites cuillères de liqueur de rose
- Pétales de rose séchés
- Fleur de sel

Matériel

- Un emporte-pièce en forme de cœur

1. Imbibez les biscuits avec la liqueur.
2. Disposez les biscuits les uns à côté des autres et découpez les cœurs à l'emporte-pièce.
3. Au centre des tranches de foie gras, découpez des cœurs à l'aide de l'emporte-pièce.
4. Recouvrez les biscuits de chutney de figue.
5. Disposez les cœurs de foie gras mi-cuit sur les biscuits recouverts de chutney.
6. Parsemez vos cœurs de pétales de rose séchés.
7. Terminez en ajoutant une pincée de fleur de sel sur chacun de vos cœurs.