

VERRINES DE POIRE ET FOIE GRAS

Cette petite verrine fraîche sucrée-salée conviendra parfaitement pour ouvrir l'appétit en amuse-bouche ou à l'apéritif. Elle est notamment indiquée en cas de déviances du goût ainsi que contre les nausées et les vomissements.



Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (4 personnes)

- 2 poires
- 50 g de foie gras
- 1 noix de beurre
- mélange 4 épices
- baies roses concassées

Préparation

- ü Eplucher les poires, les couper en quatre, enlever le trognon, puis couper chaque quartier en petits dés (environ 1 cm).
- ü Faire fondre une noix de beurre dans une poêle, et y jeter les dés de poire.
- ü Saupoudrer avec le quatre épices, et commencer la cuisson en remuant régulièrement.
- ü Arrêter la cuisson lorsqu'ils sont fondants et laisser refroidir.

ü Pendant ce temps, faire griller la tranche de pain d'épices puis la couper en dés.

ü Couper le foie gras en dés également.

ü Disposer en verrines selon l'envie et décorer avec quelques baies roses.