

VERRINE DE FOIE GRAS A L'ANANAS CAMELISE ET PIMENT D'ESPELETTE



Pour 10 personnes

Ingrédients :

250 g de foie gras mi-cuit

1 ananas

Piment d'Espelette

5 c à s de sucre de canne roux

4 c à s de beurre

Vinaigre balsamique

1 paquet de sablés apéritifs « Michel et Augustin »

Couper l'ananas en petits dés.

Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire cuire et caraméliser les dés d'ananas avec la cassonade. Laisser refroidir.

Découper le foie gras en petits dés.

Dans chaque verrine, répartir les dés d'ananas, les dés de foie gras.

Arroser avec un filet de vinaigre balsamique et parsemer un peu de piment d'Espelette.

Emietter les petits gâteaux apéritifs sur le foie gras