

Verrines pain d'épice croquants, oignons confits et dés de foie gras

Pour 4 verrines
10 minutes de préparation

Ingrédients:

150g de foie gras
4 tranches de pain d'épice
4 cuillères à soupe de confit
d'oignons



Préparation :

Passez les tranches de pain d'épice au grille pain ou au four pendant quelques minutes afin de les rendre croquantes.

Découpez des petits dés de pain d'épice et placez-les dans le fond des verrines. Répartissez une cuillère à soupe de confit d'oignons dans chaque verrine.

Découpez des dés de foie gras et déposez-les dans les verrines. Servez.