



PALMAGRI

Langon

Sandwich de foie gras au pain d'épice

Pour 6 pers ____ Préparation : 15 min ____ Temps de repos : 1h ____ Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 50g foie gras traditionnel en terrine
- 1/2 c.c. de mélange 4 épices, 1/2 c.c. d'anis vert en grain, quelques gouttes de fleurs d'oranger
- 60g miel toutes fleurs
- 150g de farine, 1 sachet de levure chimique
- 25g farine de blé noir ou de sarrasin
- 25g de sucre roux
- 5 cl de crème liquide

- Préchauffer le four à 170°C.
- Mélanger la totalité des ingrédients pour faire le pain d'épice. Verser la pâte dans un moule à cake beurré. Enfourner et laisser cuire 45 min. Lorsque c'est cuit, la pointe du couteau doit ressortir sèche. Laisser refroidir le pain d'épice.
- Lorsqu'il est à température ambiante, couper-le en fines tranches (4 mm environ), puis faire de tranches de même épaisseur dans le foie gras. Confectionner les sandwiches.
- Servir à l'apéritif accompagné d'un vin liquoreux.