



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Tartine de Foie Gras, pétales de magret et sa farandole de compotées et chutneys



Préparation : 5 Min - Cuisson : 5 Min

### Pour 4/6 personnes

**1 lobe de Foie Gras entier\* | une vingtaine de tranches de magret fumé ou séché selon les goûts | du pain de campagne à mie dense | des compotées et chutneys d'oignons confits, de figues, et autres fruits, de pain d'épices | graisse d'oie et de canard pour faire rissoler les tartines (facultatif) | de la fleur de sel | poivre du moulin**

Pour le Foie Gras, **découper** le lobe en tranches fines, **toaster** ou **faire revenir** les tranches de pain de campagne dans la graisse d'oie ou de canard et **déposer** le Foie Gras dessus avec pour compagnie des tranches de magret présentées sous forme de pétales. Les chutneys et compotées auront été achetés en petits pots et placés de façon charmante sur le plateau avec des petites cuillers pour se servir.

**Suggestion :** Et toujours, tartines obligent : à consommer avec les doigts en alternant les bouchées avec les différentes compotées pour goûter et apprécier les associations différentes.

\*L'appellation « Foie Gras entier » est l'une des trois appellations réglementées pour le Foie Gras, les 2 autres étant « Foie Gras » et « Bloc de Foie Gras ».



- Nez : bouqueté de poivron, de menthol, des notes épicées.
- Bouche : finale sur des tannins qui se fondent.



**le conseil de votre caviste :**  
Château de Malleret 2004  
Haut-Médoc cru bourgeois  
supérieur

**Et aussi :**  
Pacherenc du Vic Bilh La  
Saint-Sylvestre moelleux 2009