

*Entrées froides à la viande*  
**Carpaccio de foie gras**



<b>25 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>10 min</b>	<b>331</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

**Ingrédients pour le  
carpaccio**

400 g **Foie gras frais de canard**  
 1 trait **Huile d'olive**  
 1 **Crème de vinaigre balsamique**  
 1 **Poivre**  
 1 **Sel**

**Étape 1**

Préparation du carpaccio

- 1 Séparer les 2 parties du foie gras.
- 2 Couper de fines tranches pour constituer le carpaccio.
- 3 Si des petites veines apparaissent, les retirer avec la pointe d'un couteau d'office.
- 4 Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive et de la crème de vinaigre balsamique.
- 5 Bien assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre.
- 6 Réserver au frais sans filmer 5 à 10 minutes avant de servir.