



## Verrines

# Verrines de pruneaux, pain d'épices et foie gras



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**71**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

30 g **Foie gras mi-cuit**

2 unité(s) entière(s)

**Pruneau(x)**

1 tranche(s) **Pain d'épices**

1 **Poivre**

1 **Sel**

### Étape 1

#### Les étapes

- 1** Couper en tout petits cubes le pain d'épices. Emietter le foie gras en petits morceaux. Couper les pruneaux en lamelles assez fines, puis couper les lamelles en deux ou trois.
- 2** Pour monter les verrines, commencer par répartir les 3/4 du pain d'épices au fond des verrines. Répartir par dessus les pruneaux puis le foie gras et enfin le pain d'épices restant.
- 3** Saler, poivrer et servir sans attendre. Il ne faut pas hésiter à modifier les proportions de ces verrines pour les mettre au goût de chacun.