



*Finger food*

## Mini croques pain d'épices et foie gras



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**280**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

80 g **Foie gras mi-cuit**  
8 tranche(s) **Pain d'épices**  
4 **Abricot sec**  
8 c. à café **Confiture  
d'abricots**

### Étape 1

#### Les étapes

- 1 Commencer par tailler des tranches de pain d'épices d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 2 Toaster légèrement le pain d'épice.
- 3 On peut aussi le griller sur un grill, ne le faire alors que d'un côté, le pain d'épices devenant trop dur et caoutchouteux s'il est trop grillé.
- 4 Étaler la confiture d'abricot sur le pain d'épices. Couper chaque tranche de pain d'épice en 9.
- 5 Couper les abricots secs en deux dans l'épaisseur, puis en petits morceaux.
- 6 Répartir le foie gras sur les petits morceaux de pain d'épice. On peut aussi tartiner le foie gras avant de couper le pain d'épice.
- 7 Finir en déposant un petit morceau d'abricot sec sur chaque bouchées.