Tiphaine Campet

Finger food

Eclats de foie gras au sucre floral

15 min	10 min	5 min	0	272
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les éclats de foie gras

200 g **Eclat(s) de foie gras**
30 g **Sucre semoule**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du foie gras

1. Mettre les morceaux de foie gras dans un saladier, les saupoudrer de sucre floral. Mélanger avec les mains afin d'enrober les morceaux de foie gras.

Étape 2

Cuisson des éclats de foie gras

1. Dans une poêle, saisir les éclats de foie gras sans matière grasse sur feu vif. Les éclats doivent caraméliser sur toutes les faces.
2. Arrêter la cuisson quand les éclats sont bien caramélisés. Ajouter un peu de sel maldone puis mélanger avec une cuillère en bois.
3. Réserver la préparation dans un saladier.

Étape 3

Dressage

1. Dresser les éclats de foie gras dans des ramequins à l'aide de 2 cuillères en bois.
2. Pour faciliter la dégustation, les servir avec des pics en bois.