

## Tartine au foie gras & kaki Persimon



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 10 mn

*Un peu d'originalité autour de ce classique qu'est le foie gras : utilisons le kaki Persimon.*

### Ingrédients

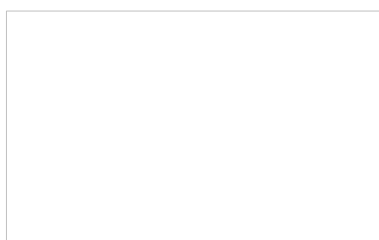
- 2 kakis persimon
- 16 tranches de pain aux noix
- 250 g de foie gras de canard
- jus d'une demie orange et son zeste
- 1 cs de porto blanc
- 1 cc de vinaigre blanc
- 1 cs de sucre en poudre
- 1 pincée de poivre du sichuan
- 1 pincée de piment d'espelette

### Préparation

- 1 Commencez par préparer la marinade : dans un bol, mélangez le sucre, le porto blanc, le vinaigre blanc, le poivre du Sichuan et le zeste d'orange.
- 2 Épluchez les kakis Persimon et coupez-les en petits dés. Versez dessus la marinade et laissez-les reposer au moins 10 minutes.
- 3 Coupez le foie gras en tranches fines. Toastez légèrement les tranches de pain, déposez le foie gras, la marinade de kakis Persimon puis saupoudrez de piment d'Espelette.

Proposé par

**Kaki Persimon**



La star de la saison automne-hiver.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

