

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

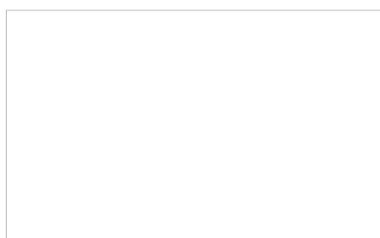
- 2 kakis persimon
- 16 tranches de pain aux noix
- 250 g de foie gras de canard
- jus d'une demie orange et son zeste
- 1 cs de porto blanc
- 1 cc de vinaigre blanc
- 1 cs de sucre en poudre
- 1 pincée de poivre du sichuan
- 1 pincée de piment d'espelette

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

