

Toasts briochés au foie gras et confiture de figues



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Préparation : 15 mn

Le foie gras a ce petit quelque chose d'unique qui tout de suite, donne une touche magique à notre repas. Inutile d'attendre les fêtes pour déguster mon foie gras maison.

Ingrédients

- tranches de brioche
- confiture de figues
- foie gras

Préparation

- 1 Couper les tranches de brioche en 4.
- 2 Déposer un petit morceau de foie gras sans le tartiner (ce n'est pas du pâté... !!!).
- 3 Déposer une 1/2 cuillère à café de confiture de figues à la cannelle sur chaque toast.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

