

Verrines tomates, foie gras et champignons



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Un amuse-bouche pour les gourmands, qui fait la part belle aux produits du terroir !

Recette proposée par : gallet elisabeth

Ingrédients

- 1 bloc de foie gras (pour 4)
- 1 pot de tomates confites
- tomates cerise
- champignons de paris coupés en dés
- crème fraîche
- beurre
- persil

Préparation

- 1 Dans une poêle préalablement beurrée, faites revenir les dés de champignons et le persil ciselé.
- 2 Prenez une casserole et faites fondre le foie gras dans la crème fraîche.
- 3 Préparez les verrines : déposez dans le fond les tomates confites, puis le mélange crème-foie gras, ensuite les champignons cuits et persillés, puis de nouveau le mélange crème-foie gras.
- 4 Décorez avec des tomates cerise et du persil juste avant de servir.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

