

TOASTS AU FOIE GRAS & CHUTNEY MANGUE GINGEMBRE



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



PAS DE CUISSON

INGRÉDIENTS



pain d'épices
foie gras cuit
chutney mangue gingembre
(sinon mélange chutney mangue & gelée/pâte/confiture de gingembre)
- Décoration -
moulin poivre 5 baies
baies roses

Commencez par préparer tout ce qu'il vous faut pour faire les toasts :

Coupez le pain d'épices en grosses tranches (pour que ça tienne bien dans les mains, environ 1 cm d'épaisseur), puis recoupez en carrés.

Coupez le foie gras en tranches fines (environ 5 mm d'épaisseur), puis recoupez en carrés.

Préparez une coupelle avec le chutney. Mélangez-le bien à la cuillère à l'avance pour qu'il soit plus facile à tartiner (il est souvent un peu trop "gélifié" en sortant du pot).

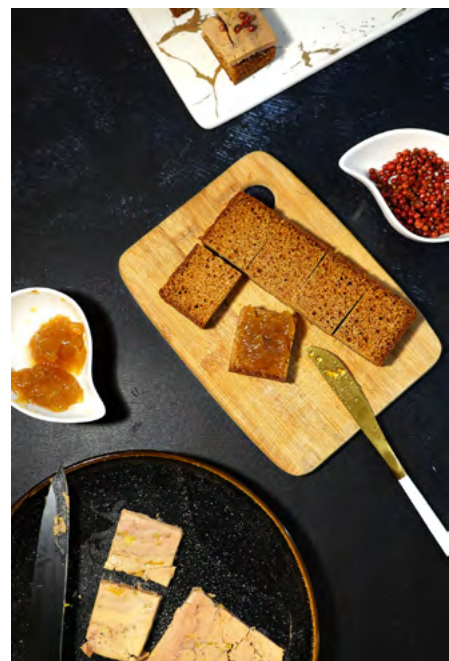
Prenez un carré de pain d'épices.

Tartinez généreusement de chutney mangue/gingembre.

Posez délicatement un carré de foie gras. Saupoudrez de poivre 5 baies fraîchement moulu, puis décorez de quelques baies roses.

Procédez de même avec tous les morceaux de pain d'épices.

Placez les toasts sur un joli plateau de présentation et réservez au frigo jusqu'au moment de servir. 😊



CHUTNEY MANGUE GINGEMBRE

Épicerie de Provence

Ce qui fait vraiment la différence ici, c'est CE chutney. Il est très épicé et relevé, et l'association avec le pain d'épices qui est très sucré est juste MAGIQUE, ça s'équilibre parfaitement !

Malheureusement, ça fait bien 5/6 ans que je n'arrive plus à en trouver... Petit astuce pour reproduire l'équivalent : n'importe quel chutney de mangue que vous trouverez + gelée ou confiture de gingembre. Il faut que le chutney tout seul soit limite trop "gingembre", et là, vous êtes bon ! 😊 N'hésitez pas, le pain d'épices va l'adoucir juste comme il faut.