# TOASTS DE NOËL AU VOIE GRAS VÉGÉTALIEN

4 PORTIONS

16 MIN

FACILE

Vous voulez faire plaisir à tout le monde pour Noël ? Le Vegan Garden Gourmet Voie Gras saura égayer les fêtes et ravir les convives à table.

## INGRÉDIENTS

Garden Gourmet Voie Gras (180g)

11 tranches de pain blanc

250 ml d'eau

2 pommes fraîches sucrées

1 figue fraîche et mûre

2 cuillères à café de sirop d'agave ou de miel

1 pot de confiture de figues

1 cuillère à café de vinaigre balsamique

2 branches de thym frais

1 brin de persil

2 g de gros sel marin en flocons

1 cuillère à café de baies de poivre rose

## PRÉPARATION

1. Utilisez des emporte-pièces en forme de cercle, d'étoile et de triangle pour découper les tranches de pain. Faites-les griller au four pendant environ 5 minutes à 200 ▯ jusqu'à ce qu'elles soient bien dorés, puis laissez refroidir complètement.
2. Épluchez les pommes et coupez-les en petits cubes de taille égale. Dans une casserole, portez de l'eau à ébullition, puis ajoutez le sirop d'agave et les morceaux de pommes. Laissez cuire pendant environ 5 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les cubes soient tendres. Ajoutez du vinaigre balsamique, poursuivez la cuisson et laissez refroidir.
3. Retirez le Voie Gras du bocal. Si vous avez du mal à le faire sortir, plongez le bocal dans de l'eau chaude et secouez-le. Une fois cela fait, coupez le Voie Gras en tranches selon la taille et la forme de vos toasts.
4. Placez une tranche de Voie Gras sur le toast rond, ajoutez de la compote par-dessus et saupoudrez de poivre noir.
5. Tartinez un peu de confiture de figues sur les toasts triangulaires préalablement grillés. Placez une tranche de Voie Gras en forme de triangle et décorez avec un morceau de figue fraîche et un peu de persil.
6. Découpez les tranches de Voie Gras en forme d'étoile et déposez-les sur les toasts en forme d'étoile. Parsemez de quelques feuilles de thym et émiettez quelques flocons de sel et de poivre rose.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR**