

INGRÉDIENTS

- 1 pot de Voie Gras 180gr
- 10 g de feuilles de roquette fraîches
- 1 figue fraîche
- 2 tranches de brioche sucrée
- 10g de chutney de figues
- 3g de beurre végétalien



Apportez une touche d'élégance à votre table avec Voie Gras de Garden Gourmet. Préparez-vous à faire danser vos papilles avec cette recette !

PRÉPARATION

1. Préparez le Voie Gras

Ouvrez le pot de Voie Gras. Pour faciliter le démoulage, plongez le pot dans de l'eau chaude jusqu'au bord pendant quelques secondes. Ensuite, utilisez un couteau pour découper le long du bord jusqu'au fond du pot. Retournez délicatement le pot sur une planche à découper, en laissant l'air s'infiltrer entre le bord et le pot pour libérer la Voie Gras. Pour une meilleure consistance, placez la Voie Gras au congélateur pendant un moment avant de la trancher avec un couteau chaud.

2. Faites griller le pain

Coupez le pain brioché en cubes et faites-les griller avec un peu de beurre dans une poêle. Remuez jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

3. Assemblage des verrines

Étalez une couche de chutney de figues au fond des verres. Coupez la Voie Gras en cubes et répartissez-les avec les cubes de brioche dans les verres. Garnir d'un quartier de figue fraîche et d'un brin de roquette.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.BE/FR](https://gardengourmet.be/fr)