

INGRÉDIENTS

1 pot Voie Gras 180gr
6 tranches de baguette
1 cuillère à soupe de graines de grenade
2 abricots secs
1 tasse de feuilles de cresson de betterave ou de cresson alénois
poivre noir grossièrement moulu
1 cuillère à café d'huile d'olive extra vierge



Régalez-vous avec nos irrésistibles bouchées de brioche au Voie Gras ! Elles sont parfaites pour ajouter une touche festive à vos repas de fête.

PRÉPARATION

1. Coupez la baguette

Coupez la baguette en fines tranches, arrosez-les d'huile d'olive et faites-les griller à la poêle ou au four préchauffé à 200°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ensuite, laissez-les refroidir.

2. Tranchez les abricots

Tranchez les abricots et coupez le cresson. Sortez le Voie Gras du pot selon les instructions sur l'emballage, ou étalez-le sur les toasts à l'aide d'un couteau.

3. Présentation finale

Ajoutez des morceaux d'abricots, des graines de grenade et saupoudrez de poivre noir et de flocons de sel sur le Voie Gras. Garnissez ensuite de feuilles de cresson.

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