



Super facile  
15 mn de préparation  
Cher

### Ingrédients pour 4 pers. :

Pour une douzaine de toasts

1. Faites griller le pain. Découpez les tranches en 2 ou 3 morceaux selon leur taille.
2. Tartinez les toasts d'un peu de chutney de figes. Découpez des lamelles de foie gras et déposez-les sur les toasts.
3. Parsemez d'un peu de fleur de sel (vérifiez avant l'assaisonnement de votre foie pour ne pas en mettre trop), de petites feuilles de cerfeuil, donnez quelques tours de moulin à poivre et servez.

- +/- 150 g de foie gras
- Quelques cuillerées de chutney de figes (ou un autre chutney, mangues, pommes, poires... ou de légumes. À défaut, de la confiture de figes)
- Quelques feuilles de cerfeuil (facultatif)
- 4 à 5 tranches de pain (aux céréales, au levain, aux figes ou un autre bon pain !)
- Fleur de sel
- Poivre du moulin



Faites votre foie vous-même, c'est vraiment super simple. Achetez les foies chez Picard, suivez les instructions figurant sur la boîte pour la préparation et la cuisson, vous serez étonné du résultat. Attention toutefois à mettre de l'eau bouillante/frémillante pour votre bain-marie (pour ne pas fausser le temps de cuisson) et à araser les cuillères à café (pas trop profondes) pour ne pas rater l'assaisonnement. Le foie gras se déguste en principe à la fourchette. Il ne doit pas être étalé comme du pâté... Servi sur un toast, il ne faut pas écraser la tranche :-).

### Variantes :

Si vous n'aimez pas le mélange sucré/salé, supprimez le chutney et mettez le foie gras directement sur le pain grillé.

Vous pouvez remplacer le chutney par du confit d'oignons. Si vous voulez le faire vous-même : "[Croques aux champignons, courgette, fromage et oignons caramélisés](#)" (étape 1).

Une autre version qui fonctionne très bien avec le foie gras : coupez un demi kaki bien mûr en petits dés. Mélangez-les avec des cubes de foie gras et tartinez des toasts avec ce mélange.

