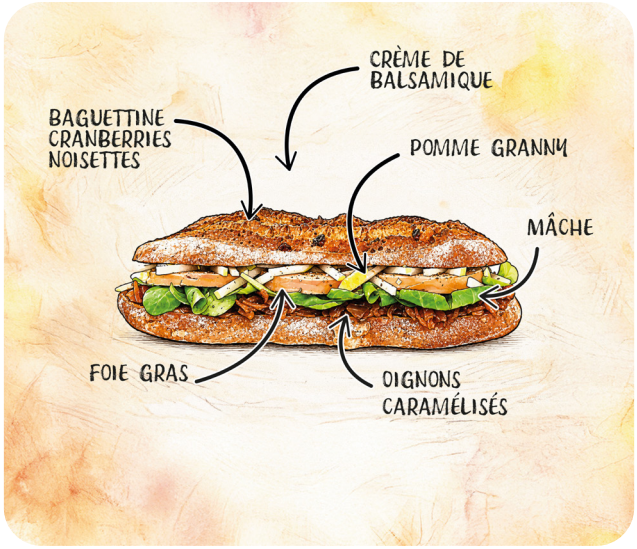


BAGUETTINE CROUSTILLANTE FOIE GRAS

Pour 10 personnes | 8 min de préparation | Sans cuisson

INGRÉDIENTS

Baguettine seigle cranberries noisettes	1600 g
OIGNONS CARAMÉLISÉS	
Oignons confits caramélisés	280 g
Vinaigre de vin rouge	60 g
Sel fin	9 g
Poivre du moulin	2 g
Bloc de foie gras 30% de morceaux	600 g
Pommes Granny Smith	150 g
Salade Mâche	50 g
Crême de balsamique	80 g
Pur jus de citron jaune - Disgroup	10 g



PROGRESSION DE LA RECETTE

PRÉPARER LES OIGNONS CARAMÉLISÉS

- Réunir les oignons caramélisés, le vinaigre de vin rouge et les assaisonnements. Mélanger.

PRÉPARER LES LÉGUMES

- Rincer la mâche.
- Tailler les pommes Granny en fine julienne.
- Citronner légèrement la julienne de pommes pour éviter l'oxydation.

MONTAGE

- Détailler le bloc de foie gras en tranche de 8 mm d'épaisseur puis les couper en 2.
- Ouvrir la baguettine cranberries / noisettes en 2 dans l'épaisseur. Puis déposer :
  - 35 g de préparation d'oignons caramélisés
  - 5 g de mâche
  - 3 demi-tranches de bloc de foie gras
  - 12 g de julienne de pomme
  - Déposer 1 trait de crème de balsamique
  - Refermer le sandwich.

Servir

Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
Produit surgelé
DISGROUP « Les Ingrédients du Succès »