



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Figues farcies au foie gras

Pour votre apéritif de fête, voici une jolie mise en bouche, très facile à réaliser et pouvant être préparée à l'avance.



INGREDIENTS : 6 personnes

6 figues sèches
75 gr de foie gras mi-cuit
2 spéculoos
Porto

PREPARATION :

Mettre les figues dans une petite casserole et les couvrir de Porto. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser pocher pendant une vingtaine de minutes.

Laisser refroidir les figues dans le Porto.

Les égoutter ensuite.

Entailler légèrement la base des figues et les fourrer de foie gras. Pour plus de facilité, laisser le foie gras à température ambiante pendant quelque temps.

Réserver au frais. Les saupoudrer d'un peu de poudre de spéculoos.

Pour plus d'effet, mais ceci n'est pas obligatoire, faire réduire le porto à feu vif pendant quelques instants et laisser refroidir. Avant de servir, remplir des pipettes de ce porto et les enfoncer dans les figues.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>