

Verrines

à la mangue et au foie gras

Ingrédients

- Mangue
- Foie gras
- Poires
- Pamplemousse rosé (*ou grappe de groseille*)
- Pain d'épices

Préparation

- Couper en dés la mangue, le foie gras, les poires et le pamplemousse rosé.
- Poêler les poires au beurre et laisser refroidir.
- Faire sécher le pain d'épices au four et l'émietter.
- Déposer les dés de mangue, de foie gras, de poires et de pamplemousse dans les verrines.
- Terminer par les miettes de pain d'épices.