




Toasts à la mousse de foie et confit d'oignons rouges



INGRÉDIENTS

- ✓ 1/2 baguette de pain (ou ficelle)
- ✓ 1/2 gousse d'ail
- ✓ 1 oignon rouge
- ✓ 1 filet d'huile d'olive
- ✓ 1 cuillère à soupe de miel
- ✓ 1 cuillère à café de crème de vinaigre balsamique
- ✓ 80 g de Mousse de foie Madrange
- ✓ 20 g de Mascarpone
- ✓ 1 pointe de Quatre épices
- ✓ 2 g de pousses germées
- ✓ 5 g de pignons de pin

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 15 min	 25 min	 X 4

LE PRODUIT PHARE



Étape 1 Tailler des tranches de baguette (ou ficelle), frotter à l'ail puis lustrer d'huile d'olive.
Toaster au four chaud pendant quelques minutes.

Étape 2 Éplucher et laver l'oignon rouge, émincer finement puis faire revenir à l'huile d'olive pendant 10 minutes. Ajouter le miel et la crème de vinaigre balsamique.
Laisser compoter de nouveau 10 minutes, puis réserver au frais.

Étape 3 Mélanger la mousse de foie avec le Mascarpone et une pointe de quatre épices, réaliser des quenelles à l'aide de deux cuillères.

Étape 4 Torrifier les pignons de pin 2 minutes dans une poêle sans matière grasse jusqu'à brunissement.

Étape 5 Disposer un lit de compotée d'oignon sur les toasts, une quenelle de mousse de foie puis saupoudrer de pignons de pin et pousses germées.

Déguster à l'apéritif !