

## 10 superbes recettes pour le Réveillon

J'aime

23 décembre 2014



2/11

[10 superbes recettes pour le Réveillon](#) Recette : Salade d'agrumes et ses tuiles au miel

Pain d'épice au foie gras, truite fumée et confit d'oignons | Vu: 8 fois © Didden

### Ingrédients pour 4 personnes :

8 tranches de pain d'épices  
40 g de foie gras mi-cuit  
1 truite fumée  
1 mangue  
Fleur de sel  
Poivre du moulin  
1 pot de [Confit d'oignons Didden](#)

### Préparation :

1. Enlever la croûte du pain d'épices et égaliser les tranches de sorte qu'elles aient rigoureusement la même taille.
2. Peler la mangue et la découper en fines tranches.
3. Sur quatre tranches de pain d'épices, déposer une couche de copeaux de foie gras, quelques grains de fleur de sel, puis une couche de morceaux de truite fumée et terminer par du Confit d'oignons.
4. Fermer avec une deuxième tranche de pain d'épices. Découper le « sandwich » ainsi obtenu en deux.
5. Dresser sur assiette en garnissant de fines tranches de mangue.

On peut également insérer les tranches de mangue à l'intérieur du sandwich.