

## Pain perdu pour foie gras à la plancha

[http://www.cuisine-a-la-plancha.eu/index.php?option=com\\_content&view=article&id=404:pain-perdu-a-la-plancha-foie-gras-ail-et-origan-figues-et-creme-de-balsamique-blanc&catid=12:recettes&Itemid=3](http://www.cuisine-a-la-plancha.eu/index.php?option=com_content&view=article&id=404:pain-perdu-a-la-plancha-foie-gras-ail-et-origan-figues-et-creme-de-balsamique-blanc&catid=12:recettes&Itemid=3)



### Pour de tapas pour 10 personnes

#### « *En italique mes variantes* »

5 escalopes de foie gras de 70 g (*J'ai utilisé des tranches de foie surgelé Picard, très pratique vous ne prélevez que la quantité dont vous avez besoin suivant le nombre de vos convives, les sortir et les faire décongeler au réfrigérateur 1/2h avant la préparation*)

4 figues fraîches (*j'ai utilisé des abricots secs*)

10 tranches de pain

1 œuf

10 cl de lait

4 gousses d'ail épluchées et émincées

Deux pincées d'origan frais haché.

5 cl d'huile d'olive

Casser un œuf, le battre en omelette, ajouter l'origan, l'ail émincé finement et le lait.

Mélanger et laisser reposer 15 minutes.

Tailler les escalopes de foie gras en tranches de 70 g puis en deux.

Il est important d'avoir une bonne épaisseur de plus d'un centimètre, pour des escalopes de foie gras de canard de 35 g

Tailler le pain en fuseau légèrement rassis en tranches.

Laver et sécher les figues les tailler en tranche épaisse de 6 à 8 mm. (Couper l'abricot en deux)

Tremper les tranches de pain recto verso et les laissant s'imbiber quelques secondes, dans le lait et l'œuf battu.

Les déposer sur la plancha modérément chaude 240° et laisser cuire 3 à 5 minutes sur chaque face.

Plancher les tranches de figues et le foie gras : il doit rester cru à cœur mais chaud : soit 3 minutes sur chaque face. (Plancher les abricots comme les figues)

Monter vos bouchées pain, figue, foie gras, fleur de sel et crème balsamique. (*J'ai utilisé une crème de vinaigre balsamique réduit*)

*Vous ne pourrez pas être déçu par cette recette, elle est excellente et facile à faire.*