



Les Délices de Mimm

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



Terrine de foie gras aux fruits secs sur canapés de quatre-quarts

Voici une petite recette de canapés à servir à l'apéritif. Elle est vite préparée car la terrine doit se préparer au moins 24 heures avant le jour J et le quatre-quarts peut aussi être préparé la veille. Pour la recette du quatre-quarts c'est ici ([clic](#)).



INGRÉDIENTS : 8 personnes

240 g de foie gras mi-cuit
4 abricots secs
1 càs de raisins secs
1 càs de noix hachées
1 càs d'amandes effilées hachées
20 g de beurre
2 càs de vinaigre de Xérès
2 càs de Porto blanc
Sel, poivre
1 pincée de piment d'Espelette
confiture d'oignons
Tranches de quatre-quarts

PREPARATION :

La terrine de foie gras aux fruits secs

Découper le foie gras en dés et les déposer dans un saladier.

Détailler les abricots en petits dés.

Faire fondre le beurre dans un poêlon, ajouter les fruits secs et les faire revenir doucement puis ajouter le vinaigre et le Porto, du sel, du poivre et le piment.

Lorsque les liquides sont évaporés, laisser tiédir et verser les fruits secs sur le foie gras, mélanger délicatement et mettre la préparation dans une petite terrine tapissée de film alimentaire. Bien tasser et rabattre le film sur le dessus.

Réfrigérer pendant une nuit minimum.

Les Délices de Mimm

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



Les Délices de Mimm

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



Dressage

Découper des canapés dans des tranches de quatre-quarts. Les tartiner légèrement de confiture d'oignons et y déposer une tranche de foie gras aux fruits secs. Recouvrir d'un peu de confiture d'oignons.