

Bouchées épicées Figue & Foie Gras

Pour 15 bouchées

Préparation : 10 min - Cuisson : 13 min

Ingrédients :

- 15g de lait
- 25g d'huile
- 2 œufs
- 1cs de miel
- 50g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1cc de 4 épices
- 50g de confiture de figues
- 100g de Foie Gras
- 1 pincée de Fleur de sel



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un fouet, une plaque aluminium perforée et l'empreinte Saint-Honoré.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer les empreintes Saint-Honoré sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, mélanger au fouet l'huile, le lait, les œufs et le miel.
- Ajouter la farine, les épices et la levure. Bien mélanger l'ensemble.
- Terminer avec la Fleur de Sel et mélanger de nouveau.
- Verser la préparation dans les empreintes et faire cuire +/- 13 min pour un biscuit moelleux et 15 min pour plus de croustillant.
- Démouler et laisser refroidir.
- Pour le montage, ajouter une petite cuillère à café de confiture de figues au cœur du mini St-Honoré et coupé un petit cube de Foie Gras dessus.
- Ajouter un peu de Fleur de sel et déguster sans attendre.

Bon appétit !