

**Recette délice au pain d'épices et au muscat  
proposée par Carole Boronat**

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

**Ingrédients pour 1 personne**

1 tranche de foie gras (cuit au torchon de préférence)

1 tranche épaisse de pain d'épices (aux amandes, noisettes, cannelle, etc)

1 cuillère à soupe de Muscat

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

**Recette**

Dans une assiette, déposer le Muscat, décorer le pourtour avec des feuilles de salade, du coulis de framboise, des fruits (selon les goûts).

Sur le Muscat, poser délicatement la tranche de pain d'épices, afin qu'elle s'imprègne bien de l'alcool.

Déposer la tranche de foie sur le pain d'épices, y ajouter du sel de Guerande ou autre, du poivre.

Source : <http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/306235-delice-au-pain-d-epices-et-au-muscat>

