

Foie gras à la compotée de mangue



Foie gras à la compotée de mangue

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

150 g de foie gras 1 mangue 1 cuillère à soupe d'eau 2 cuillères à soupe de sucre poivre

Préparation

Passez 150 g de bloc de foie gras au travers d'une passoire en appuyant avec le dos d'une cuillère pour le réduire en purée. Répartissez dans 6 petits verres.

Coupez une mangue en dés, mettez-les dans une casserole avec 1 cuil. à soupe d'eau, 2 cuil. à soupe de sucre, poivrez. Faites compoter 5 min sur feu assez vif en remuant souvent. Laissez tiédir et disposez sur le foie gras. Servez tiède ou frais.

Notes personnelles