



Fruits déguisés au foie gras et sel à la truffe

Sur le Sentier des Bergers



Pour une quinzaine de
tartelettes

Difficulté



Plus d'idées recettes :
www.surlesentierdesbergers.fr

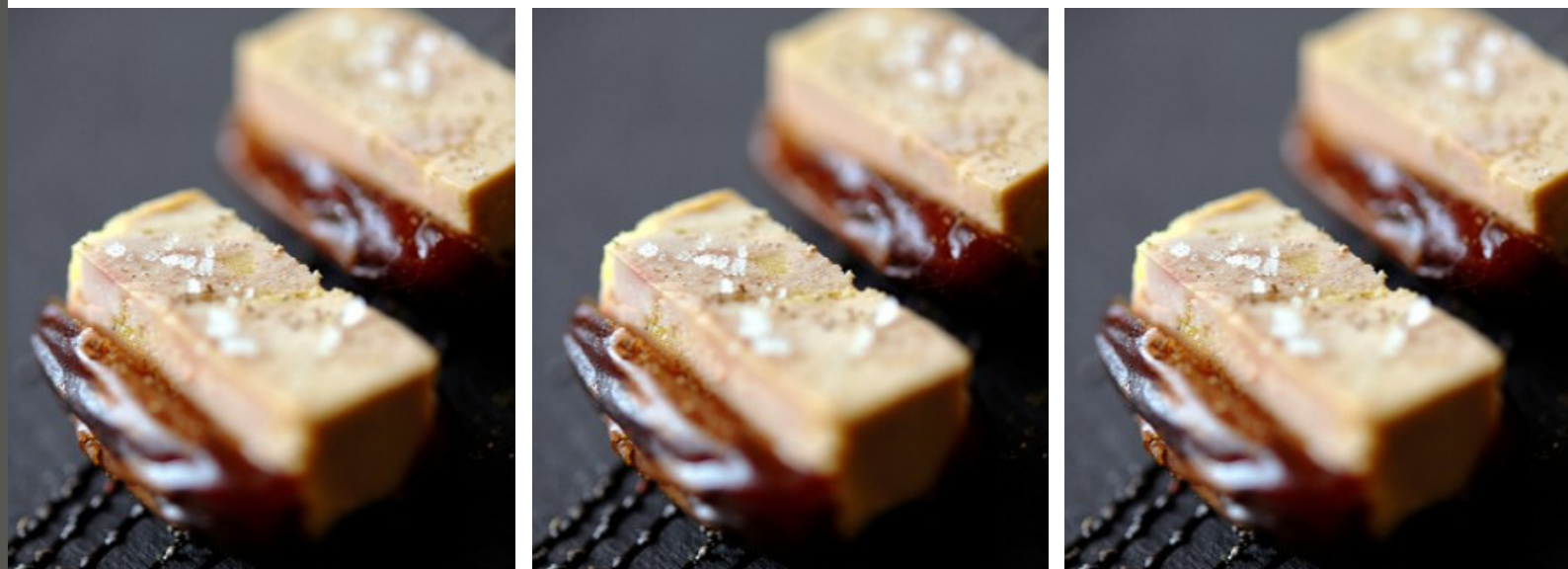


Fruits déguisés au foie gras et sel à la truffe



Ingrédients

- 200 g de dattes
- 1 oignon rouge
- Un peu de beurre
- 1 cuillère à café de 4 épices
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1/2 jus de citron
- Sel à la Truffe *Sur le Sentier des Bergers*

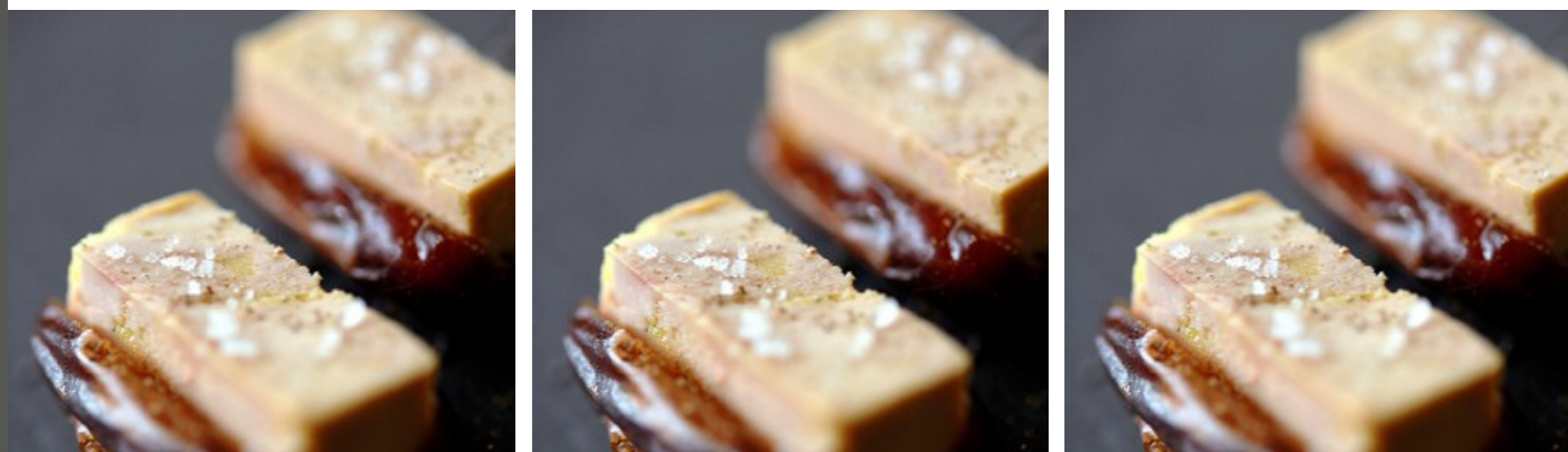


Fruits déguisés au foie gras et sel à la truffe



Préparation

1. Pour les fruits déguisés au foie gras rien de plus simple...
2. Fendez la datte sur un côté
3. Retirez le noyau
4. Placez un petit morceau de foie gras à l'intérieur...
5. Salez légèrement
6. Recommencez...



Fruits déguisés au foie gras et sel à la truffe



Notre produit pour cette recette



100g

Sel à la truffe



Plus d'idées recettes :
www.surlesentierdesbergers.fr

Sur le Sentier des Bergers

1040 avenue Jean Perrin - 13290 Aix-en-Provence
contact@sentierdesbergers.com / Tél.: 04.42.16.20.50
www.surlesentierdesbergers.fr

