



### INGREDIENTS

#### Pour 6 personne(s)

- 400 g de Foie Gras entier mi-cuit,
- 8 tranches de pain de campagne,
- 1 kg de tomates,
- 1 botte de basilic,
- 50 g de sucre,
- 5 cl d'huile d'olive,
- fleur de sel de Noirmoutier

#### **Pour les légumes grillés :**

- 2 aubergines,
- 2 courgettes,
- 2 poivrons (rouge et vert),
- ¼ de botte de basilic,
- 1 jus de citron,
- 10 cl d'huile d'olive,
- Sel

#### **Pour la salade :**

- 50 g de jeunes pousses de salade,
  - 5 cl d'huile de noisettes,
  - vinaigre balsamique,
  - sel, poivre
- + Quelques brochettes en bois.



### PREPARATION

1 - Peler et couper les tomates en quartiers. Retirer les pépins. Les étaler sur une plaque, les parsemer de sucre et les arroser d'huile d'olive.

Les enfourner à th. 3 ½ (100°C), pendant 1 h. Les laisser refroidir.

2 - Chauffer le gril du four. Nettoyer et émincer les légumes en différentes formes avec des emporte-pièce.

Mélanger le jus de citron avec l'huile d'olive et du sel puis ajouter le basilic finement ciselé.

Tremper les légumes dans cette marinade.

3 - Les étaler sur une grille chaude pour les marquer puis les passer quelques minutes dans le four chaud pour achever la cuisson,

mais en les gardant croquants. Enfiler les légumes sur des brochettes en bois.

4 - Couper le Foie Gras en tranches. Faire griller les tranches de pain. Les laisser tiédir.

Les garnir de tranches de Foie Gras

intercalées de feuilles de basilic et de pétales de tomate confites.

Assaisonner les pousses de salades, de vinaigre balsamique mélangé à du sel, du poivre et l'huile de noisettes.

5 - Sur une planche ou des assiettes de service, dresser les tartines avec la salade et les brochettes de légumes ».

#### **Idée présentation :**

Trouver une planche à découper en bois, ou bien un plateau à fromages en bois ainsi recyclé pour la circonstance, ou tout autre support en bois. Disposer dessus des tranches de pain, de Foie Gras, en intercalant autant de brochettes

de légumes que de convives.