

**Foie gras en crumble**

**
Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 bloc de foie gras de canard (130 g) Petricorena - 4 càc de compote de mendiant (ici)** **Crumble : - 25 g de farine - 25 g de noisettes - 20 g de beurre - ½ càc de sel**

**Préchauffage du four à 200°**.

**La compote de mendiant :** Voir la recette.

**Le crumble :**

* Réduire les noisettes en poudre.
* Ajouter la farine, le sel, le beurre mou en parcelles et mélanger rapidement jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.
* Étaler le sable sur une plaque à pâtisserie.
* Mettre au four pendant 8 à 10 minutes en surveillant et en remuant à mi-cuisson.
* Retirer du four lorsque le crumble est bien doré et laisser refroidir.

**Les verrines :**

* Couper le foie gras en 6 rondelles.
* Mettre une rondelle au fond de chaque verrine.
* Couvrir d'une cuillerée de compote de mendiant.
* Déposer la moitié d'une rondelle de foie gras. Couvrir de crumble.
* Servir très frais.