



## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Faire bouillir** de l'eau et y introduire les asperges préalablement épluchées. **Laisser cuire** pendant 10 minutes.
- **Éplucher** les carottes et **les râper**. **Couper** les betteraves en dés. **Nettoyer** les feuilles de roquettes.
- **Découper** le fromage de chèvre en tranches. **Faire griller** les tranches de pain de mie au grille-pain pour **apporter** un côté croquant.
- L'étape la plus complexe dans la préparation reste le dressage : **prévoir** de disposer tous vos ingrédients dans des récipients au même endroit, au fur et à mesure que vous les préparez. Cela permettra de **faciliter** le moment du dressage et évitera aux préparations chaudes de refroidir.
- **Ajouter** les toasts de foie gras à la fin du dressage ainsi que des tranches de fromage de chèvre.



## ● Ingrédients pour 2 personnes

- 1 bocal de foie gras entier
- 100g de magret fumé tranché
- 3 carottes
- Asperges, betteraves, maïs
- 1 bûche de fromage de chèvre
- 4 tranches de pain de mie
- Quelques feuilles de roquette
- Pousse de soja



15 min



10 min



1/5