***Mille-feuilles de foie gras au pain d'épice***

***Pour 6 personnes***

12 tranches fines de pain d'épice

6 tranches de foie gras cru (0.5cm d'épaisseur)

1 pot de chutney de mangue au poivre de Madagascar

Passez les tranches de foie gras sous le grill du four environ 5 minutes (surveillez bien pour éviter de les faire brûler).

Préchauffez le four à 200°C.

Faites dorer les tranches de foie gras à la poêle 1 à 2 minutes de chaque cotés. Puis déposer les tranches de foie gras dans un plat allant au four et enfournez à 200°C pendant 5 minutes.

Montez les mille-feuilles dans les assiettes, déposez une bonne cuillère à café de chutney de mangue sur une tranche de pain d'épice, recouvrez d'une deuxième tranche de pain d'épices et pour finir déposez une tranche de foie gras poêlée au sommet des mille-feuilles.

Servez avec une salade de roquette ou de mâche et pourquoi pas avec des betteraves crues râpées et arrosées d'un filet d'huile d'olive et de jus de citron.