



Pastilla au foie gras de canard surgelée

Recette traditionnelle de la pastilla
La viande de la recette originale (pigeon...) est remplacée par du foie gras de canard.

Barquette de 6 pastillas.

Format nem. 80 g pièce.

Composition

Dans une feuille de brick (0,8 %) du foie gras de canard réhaussé par un mélange d'herbes équilibré (coriandre, persil), des pignons de pin et un léger goût de cannelle.

41 % minimum de foie gras de canard.

Un mélange de croquant et de moelleux.

Conseils d'utilisation

Pré-cuit, à réchauffer avec ou sans décongélation.

Portion individuelle pour une entrée.

A trancher en mini-portions pour une présentation en buffet, en amuse-bouche ou tapas.

Une tendance ethnique pour une animation autour du foie gras ou une assiette dégustation.

Format nem pour une présentation en mini-bouchées.

4 ou 5 mini-bouchées dans une pastilla, soit une **portion de 20 g environ**.

Qualité des foies utilisés

Foie gras de canard origine France. Eviscéré à chaud. Alimentation 100 % végétale.

masse

La maison du Foie Gras
depuis 1884

www.maison-masse.com