

Et si on dégustait un ...

Pain perdu, figue et foie gras au sirop de menthe fraîche

Par Guillaume Sourrieu,
Chef du [restaurant L'épuisette à Marseille](#)



Le pain perdu :

Faire revenir à la poêle, dans un peu de beurre, quelques tranches de pain pas trop épaisses trempées dans un œuf battu avec du lait. Les déposer sur une assiette une fois qu'elles sont bien dorées.

Les figues :

Découper autant de tranches de figues que de tranches de pain perdu. Les faire revenir à la poêle en les faisant très légèrement caraméliser dans du sirop de menthe fraîche d'Eloïde. Les déposer une à une sur les tranches de pain perdu.

Le foie gras :

Déposer autant de morceaux de foie gras que de tranches de pain dans une poêle à peine chaude. Les faire très légèrement dorer et les déposer sur les tranches de figues.

Assembler les trois parties par une pique en bambou.

Le jus de figue à la menthe fraîche :

Dans un bol mixeur, mélanger une dizaine de figues, 5 petits verres d'eau et un petit verre de sirop de menthe fraîche d'Eloïde. Le mélange doit être bien fin, homogène mais assez consistant de façon à pouvoir le verser sur l'assiette à côté de chaque empilement « pain perdu, figue, foie gras ».



Servir dès que c'est prêt !