



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Cake pops au foie gras



INGREDIENTS : 6 cake pops

3-4 tranches de pain d'épices
75 gr de foie gras mi-cuit
2-3 spéculoos

PREPARATION :

Laisser le foie gras à température ambiante pour qu'il soit assez mou..

Moudre le pain d'épices.

Réduire également les spéculoos en chapelure.

Mélanger le foie gras au pain d'épices, bien malaxer. Former des boules de la grosseur d'une noix. Les rouler dans la chapelure de spéculoos et les déposer que une assiette.

Les garder au frais pendant quelque temps jusqu'à ce que les boules durcissent.

Les enfiler ensuite sur un bâtonnet en bois.

Je les ai juste déposés en bouquet dans un verre avec quelques branches de laurier du jardin.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>