

FIGUES FARCIES AU FOIE GRAS DE CANARD, LA SPÉCIALITÉ 100% GAILLARDE

Le 21 Septembre 2020



Une idée originale pour l'apéro

Vous recherchez des produits **gourmands et surprenants** pour vos convives pour vos **repas de fêtes**, pour **Noël** ou un **réveillon**.

La [figue farcie au foie gras](#) est une **spécialité** de **Brive La Gaillarde**. C'est l'association parfaite **salée sucrée** entre un foie gras de canard entier mi-cuit et une figue séchée entière : explosion de **saveurs** garantie, mise en bouche **élégante** qui ravira les **papilles** des plus fins **gourmets**.

Les figues sont proposées sous vide par 2. Elles se conservent 12 semaines au réfrigérateur à partir de la date de fabrication avant ouverture.

Comment manger les figues au foie gras

A l'apéritif

- Déguster les froides à l'**apéro**. C'est **simple** et **rapide**, il vous suffit d'ôter délicatement la queue de la **figue** puis de la couper en 4 morceaux (comme un melon et non en tranches) accompagnées soit d'un vin blanc : moelleux pour les amateurs ou sec pour les autres ou d'un champagne brut. Eviter un **vin blanc** trop liquoreux type Sauternes, Monbazillac. Tout est une question de **goût**

En entrée

- Vous pouvez également réaliser des **salades gourmandes** : salade verte, [assortiment salade](#) à base de gésiers d'oie, aiguillettes de canard et coeurs de canard confits, 3 [tranches de magrets fumés](#). Présenter votre salade corrézienne à l'assiette et déposer sur le dessus une demie figue fourrée au foie gras
- Enfin, composer une **assiette dégustation** de foie gras avec du: [foie gras de canard entier mi-cuit aux cerises Amarena](#), [foie gras de canard entier mi-cuit au magret fumé](#), quelques tranches de [magrets fumés](#), une tranche de [cou de canard farci au foie gras](#) et une demie figue farcie. Vous complétez avec une salade verte.

Dans certains restaurants du **Périgord** par exemple à **Sarlat** La Canéda en **Dordogne**, l'assiette dégustation est présentée en plat principal. C'est une bonne alternative par exemple pour apprécier les **différences** de **saveurs** entre un **foie gras de canard** entier et un **foie gras d'oie** entier ou comparer les **différences** de **goûts** entre un **foie gras de canard entier mi-cuit** ou un **foie gras de canard entier en conserve**.

Les figues fourrées au foie gras de canard entier La Combe de Job

Notre conserverie artisanale située à Objat en Corrèze depuis plus de 40 ans, fabrique dans la plus pure **tradition**, c'est à dire **manuellement**, et tout au long de l'année ce précieux met **gourmand**. Vous pouvez ainsi [acheter ou passer votre commande de figues farcies au foie gras](#) dans notre boutique de Brive la Gaillarde ou sur notre boutique en ligne, livraison par **Chronofresh** en France métropolitaine.

Mise à jour le 09 août 2023