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 COMBE DE JOB SARL 21 Avenue Conseiller Coudert 19130 Objat
05 55 84 13 33 - contact@lacombedejob.com

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 compléterez 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