

Foie gras à la romaine

Découpez le foie gras.

(Avec un couteau muni d'une lame sans dents, en trempant la lame dans l'eau chaude ou en utilisant une lyre à foie gras).

Ingrédients :

Foie gras

Faites tremper le foie gras avec du garum.

Poivre

Pilez du poivre.

Livèche

Ajoutez de la livèche et pilez le tout.

Laurier

Ajoutez deux baies de laurier.

**Confiture de
figues**

Entourez d'une crépine.

Crépine

Faites griller au four

Clin d'œil à la Romaine :

Servez avec une confiture de figues.

En savoir plus : le foie gras à l'époque était cuisiné avec la figue. Les Grecs et les Romains furent d'ailleurs les premiers à mentionner le foie gras comme un plat de leurs banquets sous le nom de "Jecur ficatum".