**Salade d'automne au foie gras**

[](http://storage.canalblog.com/32/19/223135/70172691.jpg)

**Préparation :** 20 min  
  
**Cuisson :** 3 min

**Ingrédients (par personne) :**

1 tranche de terrine de foie gras

100 g de pousses d'épinard

1/2 grosse figue violette

5 ou 6 cerneaux de noix

Beurre

Vinaigrette

Fleur de sel, poivre

**Déroulement :**

Partager les figues en deux, faire fondre une noix de beurre dans une poêle. Poser les figues dans la poêle, la face coupée dans la poêle. Faire chauffer doucement durant 3 à 4 minutes.

Garnir chaque assiette, de pousses d'épinard et de cerneaux de noix, d'une tranche de foie gras et d'une demie figue.

[Du fond de mes casseroles  
http://mescass.canalblog.com/](http://mescass.canalblog.com/)