

## Toasts de fromage sur pain d'épice

**Ingrédients 50 toasts :**

- 1 paquet de pain d'épice
- 2 buchettes maursoises
- 1 grenade fraîche
- 1 ou 2 sachets de pistaches émondées

Découper 2 ronds de pain d'épice par tranche à l'emporte pièce.  
Découper la bûchette maursoise en rondelles pas trop épaisses et poser une rondelle sur chaque rond de pain d'épice.  
Faire griller le tout 8 minutes (le fromage doit commencer à dorer et à fondre)

Décorer chaque toast avec quelques graines de grenade fraîche et de pistaches et servir aussitôt.

&&&&&&&&&&&&&&&&

## Toasts aux endives et crème de crabe

**Ingrédients pour une centaine de toasts :**

1. 4 endives carmines (plus jolies pour la couleur)
2. 4 boîtes de chair de crabe
3. Mayonnaise.

Après avoir lavé les endives, mélanger la chair de crabe et la mayonnaise et en garnir les feuilles. Si le mélange devenait trop liquide, il peut être épaissi avec des jaunes d'œufs cuits dur et émiettés.

Pour la décoration possibilité d'ajouter un radis taillé en forme de fleur, une queue de crevette passée à la poêle avec un peu d'huile d'olive et flambée au whisky ou autre selon l'inspiration.

## Verrines de poires au foie gras

**Ingrédients pour 2 verrines :**

- 1 poire Rocha
- 25 g de foie gras
- Beurre
- 1 cuillerée à café de sucre de canne
- 1 cuillerée à café de miel
- Mélange quatre-épices

- 1) Eplucher les poires et les couper en dés d'un cm de côté.
- 2) Faire fondre une noix de beurre dans une poêle , ajouter les poires, saupoudrer de sucre et commencer la cuisson en remuant régulièrement.
- 3) Ajouter le mélange quatre-épices et le miel. Laisser caraméliser environ 10 minutes tout en remuant.
- 4) Retirer du feu et laisser refroidir.
- 5) Sortir le foie gras du réfrigérateur et le couper en petits dés.
- 6) Dresser les verrines en mettant une couche de poires, puis les dés de foie gras et une dernière couche de poires.

**Possibilité de décorer avec des miettes de pain d'épice.**

**&&&&&&&&&&&**