

**Faux Gras en Crumble de Pistaches et d’Abricots sur Toast de Pain d'Épices**

#### **Le faux gras est une alternative végétale au foie gras.**

#### **Il peut se consommer de la même façon avec du confit d’oignons par exemple ou de la figue.**

**Pour 4 Personnes:**

* 4 tranches de pain d'épices
* 15 g d’huile de coco
* 4 tranches de faux gras (végétal)
* 40 g d'abricots secs
* 60 g de pistaches décortiquées.
* Poivre

## **PREPARATION**

## **INGREDIENTS**

* Mixez les abricots et les pistaches grossièrement et poivrez.
* Enlevez la croûte des tranches de pain d'épices et détaillez-les en tranches (un peu plus grand que vos tranches de faux gras)
* Faîtes-les rôtir sur les deux faces dans un peu d’huile de coco.
* Laissez refroidir et déposez ensuite dessus les tranches de faux gras, puis parsemez de crumble.