# TOAST AUX FOIES GRAS ET FIGUES AU MIEL

**cuisson : 5 min**
**2 personnes:**

- 2 cuillères à soupe de miel
- Des oignons
- 1 tranche de foie gras
- Des figues

1. Faites rissoler à feu vif les lamelles d’oignons avec un clou de girofle dans 2 c à s de miel.
2. Coupez les figues en 4 sans les détacher. Arrosez les du miel et mettez les 10 min au four à 210°.
3. Coupez la demi-baguette en rondelles, disposez dans un plat allant au four et faites griller pendant 5 min.
4. Tartinez les toasts avec les oignons, mettez par dessus une tranche de foie gras dessus.
5. Disposez les quartiers de figues dans l’assiette. Servir. Bon appétit