

Foie Gras au Cornas

INGREDIENTS

- foie gras cru
- ½ bouteille de Cornas
- sel, poivre, sucre

La veille, faire macérer le foie dans le Cornas.

Le lendemain, sortir le foie du frigo ½ heure avant de le travailler.

Dénerver le foie gras. Le saler, le poivrer, ajouter une pincée de sucre en poudre.

Reconstituer le foie.

En terrine :

- Terrine
- Foie gras de 300 g

Mettre le foie dans la terrine et ajouter une bonne cuillère à soupe de Cornas. Bien tasser le foie avec les doigts, sans faire déborder le vin.

Mettre le couvercle et cuire au bain-marie, au four à 80 °, environ 40 mn.