

PREPARATION FOIE GRAS

INGREDIENTS

50 g par personne

Préparation préalable : Macération depuis la veille dans le lait.

Dénerver le foie.

Le foie est donc ouvert, le saler abondamment et poivrer, + une pincée de sucre en poudre. Refermer en reconstituant le foie, resaler avec modération le dessus.

CUISSON EN TERRINE

INGREDIENTS

- 1 terrine
- foie gras (300 g)

Tasser le foie dans la terrine en prenant soin de chasser l'air. Mettre le couvercle et cuisson lente à four doux 80°c degrés (Thermostat entre 2 et 3) au bain marie pendant environ 40 min.

Laisser reposer pendant 48 h au frigo avant consommation.

CUISSON AU TORCHON

INGREDIENTS

- ½ torchon
- foie gras

Faire tremper au préalable le torchon dans le lait pour détruire toute trace de lessive ou d'adouçissant, rincer, essorer.

Façonner le foie gras dans le torchon, le rouler assez fermement, couvrir de lait et cuisson lente (environ 40 min). Considérer la cuisson achevée lorsque la papillote formée par le torchon est bombée (le doigt rebondi).

Laisser reposer pendant 48 h au frigo avant consommation.

re.