

ଝଝ *Foie gras aux abricots secs,* *poire au vin et aigre-doux* ଝଝ

ଝ *INGREDIENTS* ଝ

- 1 fois gras d'environ 650 g
- 10 abricots secs
- 1 bouteille de Jurançon
- sel, poivre, sucre
- miel
- 1 poire
- ¼ d'oignon
- 10 cl de vinaigre

Dénerver le foie et le mettre à tremper 24 h dans du Jurançon.

Réhydrater les abricots secs en les faisant frémir dans un verre de Jurançon.

Attention à bien garder le jus sirupeux.

Le lendemain, sortir le foie du Jurançon, le saler, le poivrer et le sucrer un peu.

Emincer finement les abricots secs et les disposer dedans.

Reconstituer le foie et bien tasser dans la terrine, dans laquelle préalablement, vous aurez versé le jus restant des abricots.

Cuisson au bain-marie, au four à 90° pendant 1 h 10 mn environ. Stocker au réfrigérateur 48 h avant de consommer.