

Recette

Notre foie gras maison



Foire gras cru de canard du Sud-Ouest
400g – Réf 16888

1. **4 jours avant** la dégustation, **décongeler** le foie gras **24h** au réfrigérateur.

2. **Préparer les épices.** Rassembler dans un pilon :

- 5 g de sel (privilégier de la fleur de sel)
- 1,5 g de poivre mélange 5 baies
- Une pincée de 4 épices
- 1 clou de girofle

3. **Préparer la marinade**

Dans un saladier, mettre environ :

- 15cl de vin blanc liquoreux (Sauternes, Loupiac, Muscat...)
- 1 cl de Cognac, Armagnac ou rhum vieux

4. **Assaisonner le foie gras**

- Récupérer le foie décongelé et séparer délicatement les lobes afin de pouvoir bien répartir le mélange d'épices sur toutes les zones.
- Le mettre ensuite dans le saladier avec la marinade pendant **12 à 24h**.
- Bien filmer le saladier.

5. **Cuisson**

- Retirer le foie de la marinade et le placer dans une terrine allant au four (il faut que le foie occupe la plus grande partie de la terrine afin qu'il soit bien tassé).
- Ajouter environ 3 cl de la marinade.
- Filmer la terrine et la placer dans un bain marie au four pendant **45 min à 120°** (le film évitera que de l'eau s'infilte dans la terrine).
- Laisser ensuite refroidir 1/2h à température ambiante (bien sortir le foie du bain-marie).
- Placer au réfrigérateur **48h** de préférence.

Cela laissera le temps au foie gras de développer toutes ses saveurs.

6. **Dégustation**

Idéalement sur du bon pain de campagne bien grillé, ne surtout pas étaler le foie mais le découper en fine tranche et le déposer sur le pain.

Bon appétit !