



DOMAINE DU
bois joly



La recette De notre chef

Le foie gras maison

Ingrédients

Temps total : 55 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

1 foie gras cru de 500 à 600gr

Sel

Poivre

Alcool : armagnac



- Le déveinage : enlever au maximum les veines. Si vous faites de la charpie ce n'est absolument pas grave, car tout se reconstituera.
- Assaisonnement, exactement comme pour un steak. Environ 1 toute petite cuillère à café de sel pour un foie et le poivre (fraîchement moulu question de saveur) une bonne pincée. D'une manière générale mieux ne vaut pas assez que trop.
- Ensuite les épices au choix et/ou l'alcool, par contre là, il faut avoir la main vraiment légère car on a vite fait de dénaturer le goût du foie gras. Puis mettre dans les pots ou en terrine, tasser et laisser mariner 1 heure.
- Passons à la cuisson qui est infiniment moins mystérieuse que ce qu'on lit ici ou là... Pour les terrines : cuire 35 min à 120°C dans un bain-marie. Le seul impératif est que l'eau du bain-marie soit déjà bouillante au début de la cuisson et qu'elle soit à la même hauteur que le remplissage de la terrine.

Pourquoi ne pas bannir les vins d'extrême sucrosité pour allier Une « Fusion » à ce met raffiné une fusion