

Foie gras

Acheter le foie gras le jour de l'abattage et ne pas le mettre au réfrigérateur.

Mélanger dans un distributeur : Sel : (15 g / kg de foie) et Poivre blanc : (6 g / kg de foie)

Au torchon

- Dénervé le foie gras, saupoudrer du mélange « sel-poivre ».
- On peut parfumer le foie en ajoutant 1 cuillère à soupe de Porto pour un foie de 500 g.
- Rouler le foie ainsi préparé :
 - dans 2 films étirables (faire sortir l'air) (nouer à chaque extrémité) puis
 - dans 1 papier aluminium puis
 - dans 1 torchon
- Ficeler en rôti.
- Cuire au court-bouillon (dans une grande marmite d'eau) 40 minutes à 80°.
- Le sortir délicatement et laisser refroidir 2 jours (plus selon les besoins) au frais.
- Ensuite le déballer, le couper.
- Le déguster (*ou l'envelopper dans un film pour qu'il ne s'oxyde pas*).

En bocaux

- Dénervé le foie gras.
- Remplir les bocaux (200g) (ne pas laisser d'air).
- Mettre au four au bain-marie 1h à 72° (pas à 80° !).
- Si on le préfère mi-cuit, ne le laisser au four que 30 minutes seulement (mais il ne se conserve que 3 mois).
- Laisser refroidir dans le four.
On peut aussi mettre les bocaux dans une marmite d'eau bouillante non couverte que l'on éteint.
On met les bocaux : 30 minutes → Mi-cuit - 1h → Cuit.

A la vapeur

- Dénervé le foie gras, saupoudrer du mélange « sel-poivre ».
- Le serrer dans un film (saucissonner pour supprimer l'air) (2 ou 3 couches de film).
- Mettre dans le cuit-vapeur 15 à 20 minutes puis le tourner et recuire 15 à 20 minutes.
- Réserver au frais.
- A déguster au minimum le lendemain, mieux 3 ou 4 jours après.

En terrine

- Dénervé le foie gras, saupoudrer du mélange « sel-poivre ».
- Ne pas filmer mais tasser dans la terrine (en terre).
- Cuire :
 - Au four à 72° (durée illimitée ... 1h30 environ)
 - ou Au bain-marie : mettre le four à 300° avec un plat d'eau.
Quand le four bipe, mettre la terrine et éteindre le four. Laisser la terrine au moins 12h.

Poêlé

- Ne pas dénervé le foie gras.
- Trancher en biais (épaisseur d'un petit doigt).
- Mettre les tranches dans la poêle chaude (sans ajout de matière grasse) 1 minute par côté.
- Saupoudrer du mélange « sel-poivre ».
- Mettre au four 10 minutes à 180° avec un couvercle.
- Ce foie pourra être accompagné de poires poêlées, grains de raisin ou déposé sur un tournedos Rossini.