

RECETTE CUISINE des GONES

FOIE GRAS CUIT au GROS SEL

Ingrédients :

- 1 lobe de foie gras de 500gr
- 1 kg de gros sel
- de la gaze en rouleau
- sel & poivre
- sucre
- porto ou armagnac
- papier film

Recette:

- Emmailloter complètement le lobe entier et cru de foie gras.
- Mettre le foie emmailloté dans un saladier et le couvrir de gros sel ; le foie doit totalement être en contact avec le gros sel (le sel va cuire le foie).
- laisser à température ambiante pendant 5 h.
- Rincer le foie gras, l'ouvrir en 2 dans l'épaisseur, le dénervier au maximum (retirer toutes membranes et nerfs apparent) et assaisonner avec sel, poivre, porto et sucre.
- Réaliser un rouleau avec du papier film.
- Laisser reprendre le foie gras pendant 24 h au réfrigérateur.
- Servir avec une salade mâches et pissenlits.
- Assaisonner à l'huile de noisette et de quelques grains de gros sel ou sel de Guérande.

Bon Appétit