

Marbré au foie gras

Pour 6 personnes :

1 foie gras frais de 600 g

2 magrets

5 cl d'armagnac

sel, poivre

Pour le foie gras :

9 g de sel fin

1,5 g de poivre moulu

1 pincée de muscade



Préparation

Deveiner le foie gras et assaisonner avec du sel, poivre et muscade. Le mettre dans une terrine et arroser d'armagnac.

Couvrir, placer 12 h au frais.

Dégraissier partiellement les magrets puis les faire dorer dans une poêle très chaude 2 mn et les découper en tranches puis saler et poivrer.

Couper le foie gras en tranches épaisses. Dans une terrine, intercaler les tranches de foie et de magret.

Tasser et mettre 1 h au frais, puis mettre la terrine au bain-marie et faire cuire 1 h 15 au four th 4 (120 °C). Laisser tiédir et récupérer la graisse rendue.

Laisser refroidir le marbré au frais pendant 48 h avant de déguster.

