

Foie gras mi-cuit

Pour 4 personnes :

1 foie gras frais de canard ou d'oie
de 500 g

Sel : 15 g par kg de foie

Poivre : 3 g par kg de foie

1 bocal de 500 g



Préparation :

Retirer les nerfs et les veines du foie.

Saler et poivrer selon les proportions citées ci-dessus.

Déposer le foie dans le bocal.

Bien appuyer sur le foie gras afin de chasser l'air de la conserve.

Le foie gras doit bien remplir la conserve. Fermer le bocal.

Caler le bocal dans un récipient assez haut puis le recouvrir d'eau de 5 cm environ.

Faire chauffer l'eau jusqu'à atteindre une température de 80°C et la maintenir pendant 1 heure.

Laisser refroidir.

Conserver le bocal obligatoirement au frigo au maximum 3 mois.

