

Foie gras

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 :

Dénervier le foie : retirer avec la pointe du couteau les 2 principales veines.

Saler et poivrer sur toute la surface du foie.

Introduire le foie dans le bocal puis fermer hermétiquement.

Stériliser à 100 °C pendant 1 h 30 .

Laisser refroidir.

Conserver le bocal dans un endroit frais au maximum 3 ans.

Pour déguster au mieux le foie gras, il est recommandé de respecter une période de repos de 3 mois après cuisson.

