

Foie Gras Mi-cuit

La star des fêtes



Ingrédients :

- 1 Foie Gras 500-600 g

- Sel 20 g
- Poivre 1 C à C
- Sucre 2 pincées
- Muscade 2 pincées

Ustensiles :

- Film alimentaire
- Terrine
- Plat allant au four
- Thermomètre de cuisine

Préparation :

- Sortir le foie gras du frigo
- Le déveiner
- Mélanger le sel, poivre, sucre et muscade
- Frotter les lobes du fois gras
- Emballer dans du film alimentaire et mettre 1 heure au frais
- Mettre le foie gras dans la terrine en tassant bien
- Mettre la terrine couverte dans un plat avec de l'eau chaude à mi hauteur
- Cuire 55 mn
- Vérifier la température à cœur entre 45-50°, sinon prolonger la cuisson
- Retirer la terrine du bain marie
- Vider le jus dans un plat creux, attendre que les impuretés descendent
- Remettre le jus clair dans la terrine
- Mettre au frais pour que la graisse fige
- Recouvrir la terrine d'une feuille de papier sulfurisé et poser un poids dessus
- Remettre au frais jusqu'à dégustation

Bon appétit !