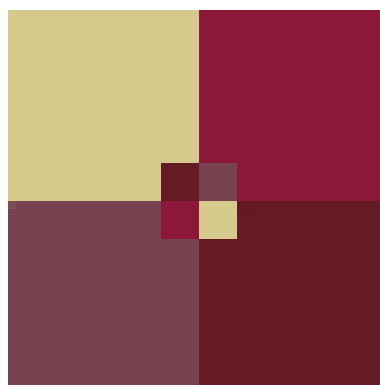


Foie Gras mi-cuit en bocal

Ingédients :

Pour 6 personnes :

- Un foie gras extra-B de 500g
- 2 CS d'armagnac
- Sel fin et Poivre du moulin
- 2 bocaux de 250ml



Recette de CellarDuVin.com

Recette :

Tout d'abord il faut nettoyer le foie : séparer les deux lobes. A leur jonction se trouvent des nerfs ou vaisseaux sanguins. Tirés les délicatement, supprimés les tous, et n'hésitez pas à percer les lobes. Une fois les nerfs et vaisseaux retirés, grattez avec la lame du couteau les taches de sang ou les tâches verdâtres, elles donnent un goût amer au foie.

Étalez les morceaux de foie sur une planche salez, poivrez selon votre convenance et ajoutez l'armagnac. Laissez reposer ainsi une petite heure au réfrigérateur.

Mettez une grande casserole d'eau à chauffer. Et mettez les morceaux foie dans les bocaux. Tassez bien pour en expulser le plus d'air possible. Dès que l'eau est en ébullition, placez les bocaux au fond de la casserole. L'eau doit largement recouvrir les bocaux.

Laissez cuire ainsi 20 minutes pour un foie gras mi-cuit ou 28 minutes pour un foie gras cuit. Passé ce délai sortez la casserole du feu et laissez refroidir les bocaux dans l'eau.

Une fois l'eau froide vous pourrez retirer les bocaux et les placer au réfrigérateur. Attendez au minimum 24h avant de les consommer.

Accompagnement :

Nous conseillons un sauternes bien sûr ou un Coteaux du Layon.

Notes :

Il existe plusieurs appellations de foie gras :

- **Qualité foie Extra – A** : C'est un foie propre, sans hématomes qui résiste bien aux cuissons longues, qui ne réduit peu.
- **Qualité foie Extra – B** : C'est un foie de très bonne qualité, qui réduit peu. C'est le foie gras Extra le plus répandu et celui qui répond le mieux à la cuisine.
- **Première catégorie** : C'est un foie qui fond d'avantage en cuisson, présentant quelques tâches.
- **Deuxième qualité** : C'est un foie rosé, avec quelques tâches verdâtres. Il doit être dégorgé avant d'être travaillé.
- **Troisième qualité** : Foie de qualité moindre il est parfait pour la préparation des mousses, mais risque de fondre énormément.