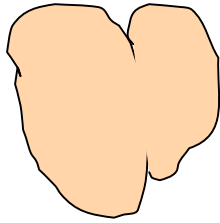
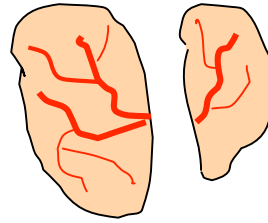


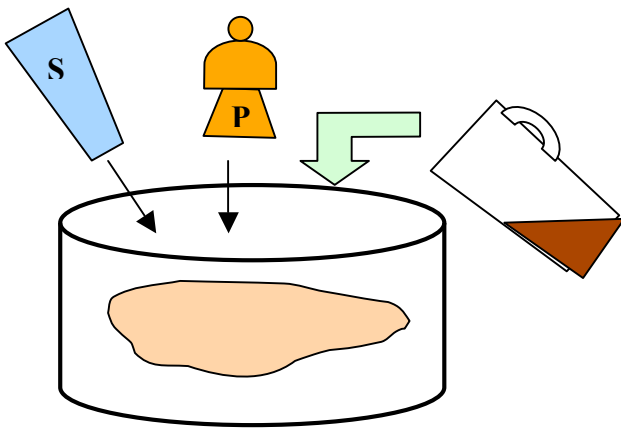
LE FOIE GRAS



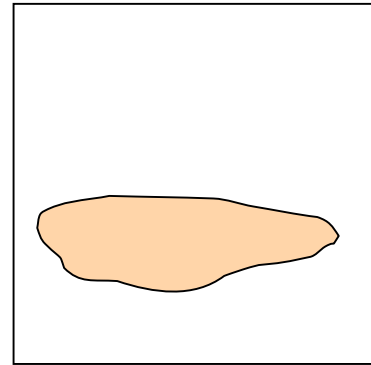
_ Laisser le foie gras sortie une dizaine de minutes hors du réfrigérateur pour faciliter le dénervage.



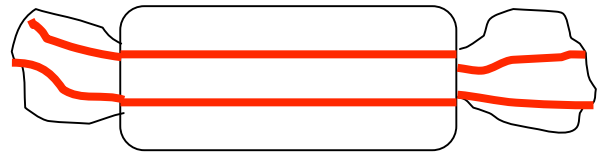
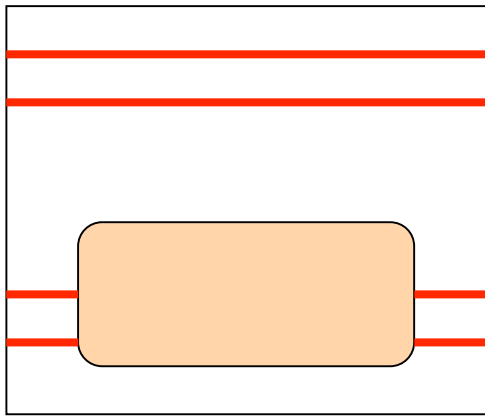
_ Le diviser en deux. Avec la pointe d'un couteau commencé à le dénervé, un seul nerf dans la petite partie et deux dans la seconde.



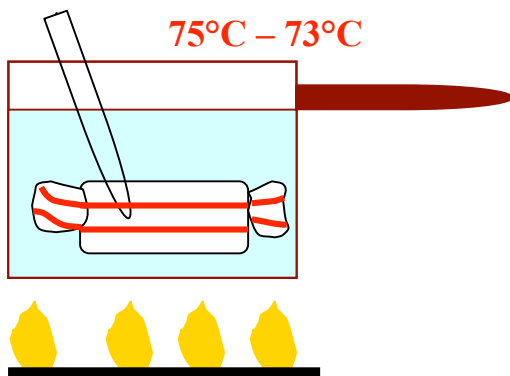
_ Placer le foie dénervé dans un plat, assaisonner de sel, poivre et alcool (Muscat, Cognac, Armagnac, etc...). Filmer puis laisser macérer au réfrigérateur pendant 24 heures.



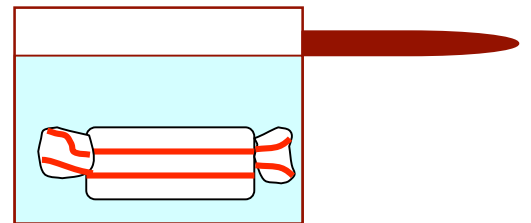
_ Au bout de 24 heures, placé le foie sur une feuille plastique résistant à la chaleur, l'enrouler dedans en lui donnant une forme de cylindre. Le plastique doit être bien lisse pour éviter la formation de graisse.



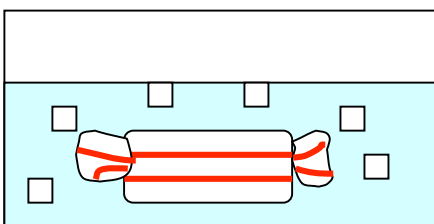
- _ Placer le foie enroulé dans le plastique sur un torchon, puis enroulé le foie gras avec le torchon. Lier bien chaque extrémité pour que l'eau ne rentre pas lors de la cuisson. Le cylindre doit être bien ferme.



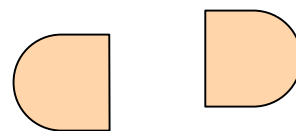
- _ Faire chauffer une casserole d'eau. Arrivé à 75°C, plongé le cylindre de foie Gras pendant 30 minutes.
ATTENTION, pendant ces 30 minutes L'eau doit rester entre 75°C et 73°C impérativement.



- _ Au bout des 30 minutes, laisser reposer le foie gras dans son eau de cuisson hors du feu pendant 10 minutes.



- _ Après les 10 minutes de repos hors du feu, prendre le cylindre pour le mettre dans un bac rempli d'eau bien fraîche (possibilité de mettre des glaçons). Placé ensuite le bac au réfrigérateur pendant 24 heures.



- _ Après 24 heures de repos au réfrigérateur, le déballer le couper en deux, en trois ou pas du tout. Le ou les filmer, le ou les emballer dans du papier aluminium puis le ou les placer au congélateur (6 mois)