

# LE FOIE GRAS DE GEORGES

## Ingrédients :

- 1 foie de qualité (environ 500 g)
- 7 g de sel
- ¼ de cuillère à café de sucre semoule
- 2 g de poivre du moulin
- Noix de muscade (très léger)
- Cognac et Porto blanc

## Déveinage :

Pour un foie congelé, le mettre au réfrigérateur 12 h dans l'eau froide. Le sortir et le mettre 1 h dans de l'eau à 18 – 20 °C maximum, pour ôter d'éventuelles traces de sang.

Ouvrir le foie à l'aide d'un économe, pour ne pas l'abîmer et chercher les 2 veines du gros lobe, un peu plus pour le petit. Les ôter.



## Recette :

Saler, poivrer, mettre un petit peu de noix de muscade sur les 2 faces des lobes. Mettre le petit lobe au fond de la terrine. Arroser de quelques gouttes de Cognac et de Porto blanc (éviter les alcools trop « marqués » comme le Calvados). Mettre les éventuels morceaux puis le gros lobe (belle face sur le dessus) en arrosant comme ci-dessus.

Couvrir et mettre 12 h au réfrigérateur pour laisser mariner.

Le sortir 1 à 2 h avant la cuisson, pour le mettre à température ambiante.

Préparer un bain-Marie tel que la terrine baignera à moitié dedans. Le mettre au four et programmer 110 - 120 °C (chaleur tournante ou non) pour avoir 70 – 75 °C dans le bain-Marie. Cuire 40 min.

A la sortie, bien appuyer à la fourchette pour chasser tout l'air résiduel et remettre le couvercle.

Laisser refroidir et remettre au réfrigérateur.



# LE FOIE GRAS DE GEORGES

Ressortir 1 h avant de déguster.



Pour trancher, utiliser un couteau trempé dans l'eau chaude

## **Conseils de dégustation :**

Pain de campagne

Blanc liquoreux pour ceux qui aiment, mais Bourgogne blanc, Champagne, Chablis ou similaire font très bien l'affaire.