



Foie Gras



Cuisson
2h30 / 3h



5 pers.

Ingrédients

- 1 lobe de foie gras de la «Ferme Elchinger Auguste»
- Sel & épices
- 1 càc de Cognac

Préparation

1. Dénerver ou faire dénerver le foie gras par nos soins.
2. Ajouter la préparation sel et épices et le cognac.
3. Mettre dans la terrine en appuyant bien sur le foie gras et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12h avec le couvercle de la terrine.
4. Allumer le four à 100°, mettre la terrine sans le couvercle dans le four au bain marie. Surveiller la cuisson du foie gras. Le foie gras est cuit lorsqu'une fine couche de graisse remonte à la surface. Stopper la cuisson en plongeant la terrine dans un récipient d'eau froide.
5. Remettre le couvercle et laisser reposer au réfrigérateur pendant 5 jours avant dégustation.

Bonne dégustation !

