



Le foie gras mi-cuit

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Le foie gras simple a réaliser.

Le foie gras doit-être assaisonné au kg :

- 12g sel fin ou [sel nitrite](#)
- 3.5g de poivre
- 2g de sucre



Mettre à dégorger votre foie gras pendant 24 heures dans du lait et un peu de gros sel.

Dénervé le foie gras, puis le mettre dans un plat et assaisonner avec votre mélange (sel-poivre-sucre). Vous pouvez ajouter un alcool (calvados, cognac, rhum, pineau des Charentes). Mettre du film étirable dessus et laisser 12 heures au réfrigérateur.

Après 12 heures, vous sortez le foie gras du réfrigérateur et vous formez un boudin, que vous enveloppez dans du film étirable. Bien fermer les extrémités avec de la ficelle de boucher, ou le mettre sous vide.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Après ébullition, éteindre le feu sous la casserole et y plonger le boudin de foie gras. Le laisser dedans jusqu'à refroidissement de l'eau puis le retirer et mettre le foie gras au réfrigérateur pendant 24 heures. Il est préférable de le consommer 4 à 5 jours après sa fabrication.

