

Foie gras de Max

Ingrédients (pour 6-8 personnes) :

- 1 foie gras d'environ 500 g
- 8g de sel fin
- 2g de poivre blanc moulu
- 1g de sucre
- 2 càs de porto
- 1 càs d'armagnac
- 1 pincée d'épices poulet
- 1 pincée de 4 épices charcuterie
- Fleur de sel
- Confit d'oignons
- Petits toasts



- Commencez par le faire dégorger dans une eau tempérée. Séparez ensuite les deux lobes et déveinez-le.
- Une fois fait, faites-le mariner avec du poivre blanc, du sucre, un peu d'épices poulet, un peu de 4 épices charcuterie, du porto ou un alcool licoreux, de l'armagnac puis recouvrez d'un film alimentaire à même le foie. Laissez mariner une nuit au frigo.
- Retirez-le du frigo et laissez-le une à deux heures à température ambiante.
 - Après avoir retiré l'excédent de porto, enfournez 15 à 20 minutes (en fonction de l'épaisseur) à 120°.
 - Laissez refroidir, roulez le foie dans un film alimentaire en le compressant bien et laissez durcir au frigo au mieux 7 jours.
 - Pour le dressage, déballez le foie et découpez-le en tronçons. Accompagnez d'une petite quenelle de confit d'oignon et de petits toasts.

Max
& VÉNUS