

Une recette de foie gras de canard Landais cuit au Sauternes

Laisser quelques temps le lobe de foie gras à température ambiante en prenant soin de le couvrir d'un linge humide. Si le foie est trop sanguin vous pouvez le mettre à dégorger dans un peu d'eau assez salée 2 à "3 heures

Dénervé délicatement à l'aide d'une pointe de couteaux les nerfs et vaisseaux sanguins.

Assaisonner selon votre goût (par kilo 12 g de sel, 3 g de poivre, une pincée de sucre 1g et 40 g de sauternes)

Mouler en tassant bien le foie puis cuire la terrine au bain-marie (surveiller l'eau de cuisson quelle ne dépasse pas 80 degrés. Le foie est cuit lorsque la température de ce dernier est de 46 degrés à coeur.

Tasser légèrement pour enlever l'excédent de foie qui aurait fondu.

Puis mettre au froid et laisser reposer au moins deux jours avant de savourer

Bonne dégustation.....!

