

FOIE GRAS GAILLARD



Ingrédients :

pour 10 personnes

1 foie frais de canard de 500gr

15 gr de sel

4 gr de poivre

lait

eau

1 petit couteau avec une lame pointue

1 torchon

1 terrine en porcelaine

Recette :

Le faire tremper 1 à 2 heures dans de l'eau salée ou du lait salé.

Tirer les grosses veines du foie sans trop le lacérer.

Bien l'éponger dans un torchon.

Saler, poivrer superficiellement sur toutes les faces du foie.

Préférer du sel fin et du poivre blanc.

Le reconstituer dans le fond d'une terrine adaptée à sa grosseur, puis recouvrir la terrine.

Chauffer le four à la température maximum avec un bain-marie à l'intérieur.

Lorsque la température est atteinte,

enfourner sur le bain-marie et compter 2 à 3 minutes.

Eteindre le four et laisser refroidir à l'intérieur.

Cette préparation peut-être faite 8 à 10 jours avant d'être consommée.



Nous faisons partie du réseau
"Bienvenue à la ferme"
marque nationale déposée et
agrée par les chambres d'agriculture

www.foiegras-gaillard.fr