

Foie Gras Cuit au Gros Sel Parfumé à la Poire au Cognac

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 4 - 5 jours

Ingrédients:

- FOIE GRAS DE CANARD	500g cru
- PIMENT D'ESPELETTE	1 pincée
- POIRE AU COGNAC -HEINRICH	10 cl
- FLEUR DE SEL	
- POIVRE	
- SEL MARIN (GROS)	Pour la cuisson

Recette:

- Sortez le foie gras cru du frigo 40 minutes avant de le travailler.
- Pour le dénervé, munissez-vous de gants et détachez délicatement les deux lobes.
- Déstructurez alors chaque partie doucement et ôtez les petites veines transversales.
- Etalez les morceaux déstructurés, épicez-les de sel, poivre et piment. Frictionnez-les avec la moitié de l'alcool.
- Reformez un boudin avec toutes les parties du foie et enveloppez-le dans un film alimentaire. Réservez au frais pendant 30 minutes.
- Dans un grand récipient plastique, répartissez une couche de gros sel.
- Sortez le foie du frigo et enveloppez-le dans l'étamine préalablement imbibée du reste d'alcool.
- Déposez sur la couche de sel. Recouvrez du reste de sel et fermez hermétiquement.
- Placez au frigo pour 2 jours.
- Au bout de ce temps, sortez le foie du sel et ôtez l'étamine.
- Recouvrez de film alimentaire (ou placez-le en terrine avec un peu de graisse de canard) et retour au frigo pour 2 jours.
- La dégustation peut enfin commencer le 5^{ème} jour ... Coupez-le en tranches.



Remarque:

Matériel en plus : une étamine.