

Recette foie gras

Dans une terrine avec couvercle

Foie 600g dénervé

Marinade :

1 cuillère à soupe de Porto

2 cuillères à café d'Armagnac

1 pincée de 4 épices

1 petite pincée de muscade

½ cuillère à café de sucre en poudre

1 et 1/2 de sel fin

¼ de cuillère de poivre blanc moulu très fin

La veille verser la marinade sur le foie dans sa terrine, Le lendemain sortir le foie sécher la terrine et remettre le foie en le tassant bien.

Chauffer le four à 150°, mettre la terrine au bain marie eau à 70°, mettre au four et surveiller la température de l'eau à 70°, cuire 35 minutes.