



Foie gras à faire soi-même

Recette :

- Foie gras cru Extra : 1 entre 600 et 700g
- Poivre gris moulu : 3 cuillères à café
- Sel de Guérande : 2 cuillères à soupe
- Sucre vanillé : 2 bonnes pincées
- Cannelle en poudre 1 demi cuillère à café
- Porto 15 cl
- Cognac : 1 cuillère à soupe
- Graisse d'oie : 900g

Progression :



❶ Sortir le foie gras à l'avance

Sortir votre foie gras bien une heure à l'avance du réfrigérateur, pour qu'au moment où vous le roulez dans les condiments, ceux-ci adhèrent bien sur les faces.



❷ Assaisonner le foie gras

Dans un plat ou une assiette plate, répandre l'intégralité des condiments sur lesquels vous appuyerez fortement chacune des faces de votre foie gras. Renouveler plusieurs fois l'opération, jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'épices, sel et sucre dans votre plat.



❸ Porto + Cognac

Aromatiser ensuite avec le Porto et le Cognac, et bien les répartir sur tout le foie à l'aide d'une grosse cuillère. Filmer le foie, et hop voyage au réfrigérateur pendant vingt quatre heures, en le retournant de temps en temps (2 ou 3 fois) et en dispersant encore les alcools.



❹ Ficeler le bestiau

A l'aide d'une ficelle de cuisine, saucissonner le foie, du mieux que vous pouvez, simplement pour éviter que les deux lobes du foie ne se séparent excessivement pendant la cuisson.



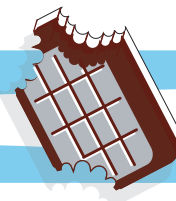
❺ Chauffer la graisse

Dans une casserole ou cocotte, mettre à chauffer la graisse d'oie, jusqu'à 80°C, aidez vous d'une sonde pour obtenir exactement cette température.



❻ Cuisson 75°C pendant 15 minutes

Poser délicatement votre foie dans la graisse, puis le cuire à 75 °C sur une face pendant 15 minutes. En général pour obtenir cette température constante j'oscille entre thermostat 2 et 3 de ma plaque vitrocéramique.



7 Cuisson 75°C pendant 15 minutes

Retourner délicatement votre foie dans la graisse, puis cuire l'autre face à 75 °C pendant 15 minutes, toujours en vous aidant de votre sonde.

La cuisson totale en temps du foie gras est d'une demi-heure : 15 mn + 15 mn sur chacune des faces à 75°C.



8 Laisser égoutter et refroidir

Débarrassez le dans un plat incliné afin de récupérer au point le plus bas l'excédent de graisse, la garder comme matière grasse pour cuire des pommes sautées par exemple ou pour d'autres recettes sur le blog (possibilité de la stocker au congélateur sans aucun souci). Laisser le foie refroidir complètement.



9 Figier la graisse d'oie

Faire figer la graisse d'oie dans un endroit frais, figer ne veut pas dire complètement prise, mais seulement au moment où est elle passe de l'état liquide à celui de solide, visuellement cela se confirme par un changement de couleur, de jaune transparent foncé (7), à celui de jaune clair opaque.



10 "Emballez, c'est pesé ..."

Quand le foie est complètement froid, l'emballer dans du film alimentaire et bien lui faire épouser les formes, pour éviter les bulles d'air.



11 Le moulage

Le déposer dans une terrine, et verser la graisse d'oie figée, jusqu'à complètement l'immerger.



12 Voyage au froid

Voilà, il ne vous reste plus qu'à le laisser s'affiner au réfrigérateur pendant quatre ou cinq jours, mais pas car plus sa durée de conservation ne peut excéder les dix jours.



13 cinq jours de passés ...

Passer le fond de votre terrine sous l'eau chaude du robinet afin de faciliter le démoulage, ensuite extraire avec délicatesse le foie emballé. Retirer le film alimentaire.



14 Découpage

Voilà, il ne vous reste plus qu'à le découper, à l'aide d'un couteau trempé court instant dans de l'eau chaude.



15 Dressage et dégustation

Au gré de vos envies : simple, juste agrémenté de sel de Guérande et de poivre au moulin, sur un toast juste tiède, ou sur d'autres recettes sur le blog.