



Foie gras cuit au torchon

Liste des ingrédients

- ❑ 1 litre de bouillon de volaille
- ❑ 1 foie gras entier cru extra 550 g
- ❑ 1 carotte
- ❑ 1 poireau
- ❑ 1 navet
- ❑ 1/2 branche de céleri
- ❑ 1 bâton de citronnelle
- ❑ 1/4 de racine de gingembre
- ❑ 1 tissu mousseline
- ❑ Sel, poivre

Assaisonner le foie

14 g de sel,
5 g de poivre
par kg de foie gras



Rouler le foie gras en ballottine

- Utiliser un tissu de 40 cm de large et 40 cm de long
- Faire rouler en pressant bien le foie pour réunir le grand et le petit lobe.
- Serrer aux 2 extrémités comme un bonbon, et ficeler les 2 extrémités





Cuisson

- Déposer dans une casserole à la largeur supérieur au foie gras les légumes épluchés
- Y verser 1 litre de bouillon
- Porter à ébullition et laisser cuire 8 mn les légumes.
- Une fois les légumes cuits ajoutez le foie gras et laisser cuire à frémissement pendant 15 mn



Refroidissement

- Laisser refroidir dans le bouillon au réfrigérateur
- Laisser reposer 2 jours
- La graisse du foie gras va se figer à la surface
- Enlever cette graisse (et conservez là, elle est idéale pour cuire des pommes sautées)
- Il ne vous reste plus qu'à sortir le foie de son tissu et de le coupé en fine tranche de 1 cm d'épaisseur



Dégustation

Nous vous recommandons de consommer les légumes et le bouillon en consommée, le foie gras apportant un subtil parfum