

Foie gras

Ingrédients et matériel :

Foie gras

Sel poivre

Terrine

Film étirable

Déveiner le foie gras, le mieux c'est de l'acheter déjà déveiné, maintenant si vous voulez le faire vous-même, la technique en vidéo c'est [ici](#).

Ouvrir le foie, saler et poivrer généreusement.

Déposer le foie dans une petite terrine, bien tasser. Entourer la terrine de film étirable ; ne pas hésiter sur la quantité de tour de film car la terrine doit être hermétique !

Faire chauffer de l'eau (environ 1L pour 100 gr de foie : pour 500 gr de foie environ 5L d'eau).

Quand l'eau bout, arrêter le feu et plonger la terrine. C'est fini Enfin presque. Sortir la terrine lorsque l'eau est froide. Placer au réfrigérateur 48h. Déguster.