



FOIE GRAS GELE AU TORCHON



Faire mariner le foie 2h dans de l'eau ou du lait fortement salé et glacé. Le ramener à T° ambiante, le sécher soigneusement, le foie doit être malléable. Séparer les lobes, le dénervé et l'assaisonner à convenance avec 10g de sel, 1/2cc de poivre blanc moulu, 1/2cc de sucre, 1 pincée de muscade râpée et de 4 épices, pour un foie de 600 gr environ. Si l'on doit faire plusieurs foies, préparer plusieurs assaisonnements séparés.

Assaisonner l'intérieur, puis lui redonner sensiblement sa forme et assaisonner l'extérieur en massant légèrement pour bien faire pénétrer. Le laisser au frais 6 h environ sur une assiette recouverte d'un papier film.

L'envelopper hermétiquement en forme de saucisson dans plusieurs tours de papier film, puis dans du papier alu : ne jamais mettre le foie directement en contact avec le papier alu. Le consommer tel quel ou le mettre alors 10 à 12 jours au congélateur. Ou plusieurs mois éventuellement. Il est préférable de faire plusieurs « saucissons » avec un foie pour plus de souplesse dans l'utilisation future !

48 h avant la dégustation, le décongeler dans le bac à légumes du frigo, le déballer 1h avant le repas, le trancher au dernier moment.

Variante : Si l'on veut, on peut très bien après avoir enveloppé le foie dans le papier film et l'avoir mis au frigo 6h minimum, ou après le dégel, le cuire à l'eau frémissante 3 à 8 mn selon le goût et la taille des morceaux. Attendre alors 2 à 3 jours minimum avant de consommer.

Eviter de le congeler déjà cuit !

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

