

foie gras à la normande

Ingrédients

- **1 lobe de foie gras de canard de 630 g brut**
 - **7 g de sel fin**
 - **1 g de poivre moulu**
 - **1 g de sucre**
 - **7 g de Cognac**
 - **1/2 pomme Golden**
- **20 g de raisins secs blonds**
 - **20 g de Calvados**
 - **10 g de beurre**
 - **sel et poivre**
-

Préparation

1. LA VEILLE :

Sortez le lobe de foie de canard du réfrigérateur. Attendez que la température du foie atteigne 16°C puis déveinez-le. Placez-le dans un plat rectangulaire puis enrobez-le de sel, de poivre, de sucre et de Cognac.

2.

3. PRÉPARATION DE LA GARNITURE :

Réhydratez les raisins dans un peu d'eau chaude. Épluchez et coupez la 1/2 pomme en quartiers. Poêlez-les dans le beurre. Égouttez les raisins et ajoutez-les aux pommes. Dès que les pommes deviennent fondantes, déglacez-les avec le Calvados. Assaisonnez légèrement. Égouttez-les et laissez-les refroidir. Placez le moule à cake sur une plaque perforée. Placez le moitié du foie côté lisse dans le fond du moule du moule, tassez-le pour qu'il épouse bien la forme. Placez la garniture au centre puis recouvrez avec le reste de foie. Exercez une petite pression pour faire prendre l'ensemble. Filmez et placez au réfrigérateur 1 nuit. Le lendemain, préchauffez votre four 30 minutes à 90°C (th 3). Sortez le foie gras du réfrigérateur et faites-le cuire au four non-ventilé 50 minutes à 90°C (th 3). Le foie gras doit être à 55°C après cuisson, sinon, poursuivez la cuisson.

4. Vérifiez la cuisson avec [le thermomètre digital CUISINEADDICT](#)

Suggestion du Chef :

Pour un meilleur résultat, après la cuisson, réservez votre foie gras filmé au réfrigérateur 24 heures puis sortez-le 20 minutes avant de le déguster avec quelques quartiers de pommes. Recette du pain d'épices [là](#)

[NICOLE PASSIONS](#)