

les recettes d'Alice

Foie gras au torchon « cuit cru » au gros sel



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Coûteux



20 minutes



0 minutes



Facile

INGREDIENTS

500 gr de foie gras deveiné
3 kg de gros sel
6 gr de sel
2 gr de poivre
Porto

MATERIEL NECESSAIRE

Papier sulfurisé ficelle de cuisine torchon

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Sortir le foie gras 1 heure à l'avance.
- 2- L'assaisonner avec le sel et le poivre. Répartir dessus un peu de Porto.
- 3- Le déposer sur le papier sulfurisé puis former un rouleau et nouer les extrémités avec de la ficelle.
- 4- Faire de même avec un torchon fin.
- 5- tapisser le fond d'un plat de gros sel, déposer le rouleau et le recouvrir de gros sel.
- 6- Placer au frais 36 heures.
- 7- Retirer le rouleau du sel et le débarrasser du torchon et du papier.

CONSEILS ET ASTUCES

Ce foie gras ne se conservera que 3 à 4 jours.

Alice Délice

