

## Dans le cadre du Saint Mont en fête



Marcel Lavedan - Le 27 mars 2018 à 14h41



Démonstration culinaire : Le mariage du foie gras et du vin rouge



Tous les ans lors de la fête du vin un chef cuisinier du département vient faire une démonstration culinaire devant un public cosmopolite car l'événement attire des participants de régions de l'hexagone souvent éloignées de l'Occitanie.



Marc Passera chef au château du Haget à Montesquiou présentait le foie gras frais cuit au bain-marie Il était venu accompagné de celle chez qui il trouve la matière première Françoise Royal ferme de Bordeneuve à Montesquiou qui élève, gave, élabore les préparations de ses canards ce qui lui a valu une médaille de bronze au dernier salon de l'agriculture.



Ils présentaient une terrine de foie prête à la dégustation que les participants ont appréciée pendant qu'ils en confectionnaient une autre à partir de foie frais sous vide ouvert déveiné et non pas dénervé, sur place, assaisonné se (12g kilo) poivre (3gkilo) mis en terrine et cuit au micro-onde 400 secondes avant d'être goûté accompagné d'un vin rouge bio élaboré à la cave de Plaisance.

Les nombreux curieux très intéressés ont apprécié cette recette qui peut se cuire en four normal gaz ou électricité avec un temps de cuisson plus long selon le poids du foie, pour pour la démonstration il fallait faire plus vite .



