



Déclinaison de Foie Gras du Gers

PAR PATRICK BONNANS

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

1 lobe de foie gras du Gers
Fleur de sel
Poivre moulu

Foie Gras du Gers Mi-Cuit

Préparation du lobe de foie gras

Saupoudrer le fond d'une terrine avec de la fleur de sel et du poivre moulu. Poser le lobe de foie gras du Gers dans la terrine et saupoudrer la face visible de fleur de sel et de poivre. Filmer la Terrine de façon hermétique.

Cuisson

Cuire au bain marie dans un four à 197°C. Laisser refroidir 24h

Astuce du Chef

Mettre le foie gras sous vide pour une conservation jusqu'à un mois

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

1 lobe de foie gras du Gers
Fleur de sel
Poivre moulu

Foie Gras du Gers au Piment d'Espelette

Préparation du lobe de foie gras

Saupoudrer la fleur de sel et le piment d'Espelette sur toutes les faces du lobe.
Rouler très serré le lobe dans du papier film.

Cuisson

Laisser le lobe de foie gras cuire par le sel pendant trois jours.

Astuce du Chef

Compresser le lobe de foie gras dans une machine sous vide pour une meilleure pénétration de l'assaisonnement.

