

## **ATELIER AUTOUR DU FOIE GRAS**

### ***(Sucettes de Foie gras de canard)***



#### **Sel épicé pour Foie Gras**

Ingrédients	Quantités	Unité
Sel fin	182	g
Poivre moulu	6	g
Muscade moulue	1	Pointe de couteau
4 épices	1	Pointe de couteau
Sucre semoule	1	Cuillère à café

#### **Déroulé de la recette**

Mélanger tous les ingrédients  
Réserver dans un pot hermétique  
« Cette quantité de mélange permet d'assaisonner  
environ 10kg de lobe de foie gras »

#### **Terrine de Foie Gras**

Ingrédients	Quantités	Unité
Lobe de foie gras de canard déveiné	500	g
Mélange de sel épicé	10	g
Alcool Porto ou Armagnac (Facultatif)	3	cl

#### **Déroulé de la recette**

##### **La veille :**

- Laisser le foie gras à température ambiante pendant une à deux heures pour l'assouplir.
- Ôter le foie gras de son emballage, le mettre « à plat », l'assaisonner sur toutes les faces, l'asperger de l'alcool de votre choix (facultatif) et laisser mariner pendant une nuit au réfrigérateur dans un film alimentaire bien hermétique.

##### **Le jour même :**

- Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).
- Disposer le foie gras dans une terrine en le tassant bien et couvrir.
- Préparer un bain-marie à 70 degrés, y placer la terrine et enfourner dans le four préchauffé pendant 30 à 40 minutes en surveillant la cuisson.
- Sortir la terrine du four et de son bain-marie, puis laisser refroidir 2 à 3 heures à température ambiante en plaçant une plaque lestée de poids sur le dessus de la terrine pour tasser le foie.
- Ôter la plaque, remettre le couvercle et mettre au réfrigérateur.

##### **Conseil avant de réaliser les sucettes :**

- Réserver la terrine au frais 3 à 4 jours avant de réaliser vos sucettes de Foie Gras de Canard.

Réalisation du glaçage cassis		
Ingrédients	Quantités	Unité
Purée cassis	100	g
Sucre semoule	30	g
Pectine	3,4	g
Déroulé de la recette		

Montage des Sucettes Foie Gras (5 sucettes de foie gras)		
Ingrédients	Quantités	Unité
Pistache hachée	10	g
Déroulé du montage		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Démouler la terrine de foie gras</li> <li>- Tailler des tranches de 2 cm d'épaisseur</li> <li>- Dans les tranches tailler des cubes de 2cm de côté</li> <li>- Piquer les cubes sur un bâton</li> <li>- Tremper le dessus de la sucette dans le glaçage aux fruits, puis dans les éclats de pistache</li> <li>- Dresser à votre convenance.</li> </ul>		