

Foie gras de canard au vin de Sauternes,
Fine Champagne et truffes de Meuse

-

Pour 20 personnes:

2,2 kg de foie gras

25 gr de sel

3 gr de poivre blanc

4 cl de Sauternes

2 cl de Fine de Champagne

50 gr de Truffes de Meuse

Préparation:

Mettre des gants légers et filmer le plan de travail.

Déveiner le foie gras et séparer le petit lobe et le gros lobe.

Ouvrir les deux parties et enlever les nerfs et parties sanglantes.

Appliquer sur le film le foie gras et bien étaler.

Saler, poivrer tout régulièrement, ajouter le Sauternes et la Fine Champagne ainsi que les truffes de Meuse (légèrement hachées).

Retourner et laisser mariner quelques minutes.

Filmer le terrine en fonte ou en porcelaine; introduire le foie gras bien serré dans cette terrine.

Couvrir d'un couvercle ou d'un film alimentaire.

Cuire au bain marie, au four à 75°, pendant 45 min.

Mettre au réfrigérateur de suite pendant 24 heures.

Ce foie gras mi-cuit sera servi à raison de 50 gr par personne dans les 3 jours.

Recette proposée par :
Jean-Claude Hannus
Restaurant La maison carrée
12 rue du Bac 54 850 Méréville

03.83.47.08.02