

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

NOUGAT DE FOIE GRAS AUX FRUITS SECS

1 foie gras de canard d'environ 600g - 2 càs d'Armagnac - 20g figues sèches - 20g pistaches - 20g d'abricots secs - 10g sel fin - 1/2 càc poivre blanc moulu - 1 pointe de couteau de muscade moulue - 1/2 càc de sucre roux -

Sortir le foie gras du réfrigérateur et le faire revenir à température ambiante. Pendant ce temps, faire mariner les fruits secs coupés en dés dans l'Armagnac. Réserver. Ouvrir le foie gras pour dégager les deux lobes. Retirer délicatement les veines en passant dessous la pointe de votre épluche-légumes et en suivant leurs parcours (attention : le gros lobe a deux grosses veines pratiquement l'une sous l'autre). Plonger le foie dans un mélange d'eau et de lait glacés fortement salé pendant une heure afin de le nettoyer des résidus de sang. Egoutter, éponger le foie. Etaler sur le plan de travail un grand morceau de film alimentaire "cuisson". Poser dessus le foie et tous les morceaux récupérés. Saler, poivrer, muscader, sucrer, puis répartir les fruits secs ainsi que la marinade. Former un boudin en serrant très fort le film. Rouler puis fermer en nouant chaque extrémité. Puis rouler à nouveau dans un film et renouer les extrémités. Entreposer au réfrigérateur pendant 6 heures minimum.

Porter une grande casserole d'eau à 80°C. Laisser cuire 10 à 12 minutes. Retirer de l'eau chaude et le transférer dans une eau très froide pendant 30 minutes. Entreposer au réfrigérateur. Le lendemain ôter les films et l'enrouler d'un nouveau film, remettre au frais et attendre 24 h 00 avant de le déguster.