

La Marmite de Claude

FOIE GRAS MI-CUIT (SOUS VIDE)

INGREDIENTS

650 g de foie gras cru

8 g de sel

2,5 g de poivre

2 c à s de porto

1 c à s de cognac

RECETTE

Déveiner le foie gras (à température ambiante 2 à 3 h).

Saler poivrer l'intérieur et l'extérieur des lobes.

Arroser le foie de porto et de cognac.

Mettre à mariner 12 h au frais dans un sachet sous vide.

Faire revenir 2 à 3 h à température ambiante.

Mettre le foie dans un film alimentaire en serrant fort, ne pas fermer les extrémités et remettre dans un sachet sous vide.

Faire chauffer une grande casserole d'eau à 85 ° (frémillante) y mettre le foie gras dans son sachet sous vide pendant 20 mn (diamètre du boudin 7 cm).

Le sortir de l'eau et le remettre dans un récipient avec de l'eau froide et des glaçons 12 h au réfrigérateur.

Déguster....