

Foie gras sans cuisson

Ingrédients :

- 1 beau lobe de foie gras frais (de 500 à 700 g)
- 1 kg à 1,5 kg de gros sel de Guérande (selon la taille de votre terrine ou moule)
- 1 belle poignée de poivre vert ou noir en grain
- 1 litre de lait demi-écrémé
- 1 torchon bien propre
- 1 terrine ou moule à cake

Préparation :

Sortez le foie du réfrigérateur et laissez-le à température ambiante pendant une bonne heure.

Lorsque le foie est devenu bien souple, posez-le sur une planche, mettez des gants de chirurgien et prenez un couteau à bout pointu.

Dénervéz le foie gras en enlevant les petits bouts de sang, les nerfs et les peaux.

Une fois le foie dénervé, reconstituez-le en recollant avec vos mains

N'hésitez pas à bien amalgamer les morceaux pour éviter qu'il ne se détache lorsque vous le couperez en tranche.

Veillez à ce que le diamètre soit environ le même partout, afin d'assurer une « cuisson » homogène.

Tapissez le moule à cake ou la terrine de gros sel.

Disposez le foie reconstitué sur le sel, puis recouvrez complètement avec le reste de sel.

Mettez au frigo et laissez reposer 24 heures si vous aimez votre foie gras bien cuit.

Pour un foie gras mi-cuit comptez 18 heures (cuisson à adapter selon le poids de votre foie : pour un foie plus petit, 18h pour du bien cuit, et 13 heures pour du mi-cuit).

Après ce temps, sortez le foie gras, dégagez-le de sa coque de sel.

Frottez doucement du bout des doigts pour faire tomber les bouts de sel collés.

Rincez la terrine et séchez-la.

Remettez-y le foie gras, encore un petit peu recouvert de sel, et cette fois recouvrez-le de lait.

Posez un poids sur le foie gras afin de bien le faire tremper sinon il flotte.

Remettez le foie au frigo, et laissez à nouveau reposer pendant 24 heures.

Sortez le foie gras du frigo.

Retirez le foie du lait, disposez-le sur un torchon en coton bien propre.

Saupoudrez de poivre concassé.

Refermez bien le torchon en profitant pour appuyer afin d'encore amalgamer et former un beau boudin bien rond.

Remettez dans la terrine lavée et séchée, et placez-le une dernière fois au frigo.

Laissez reposer minimum 24 heures, 48 heures c'est encore mieux.