



Foie gras de canard

Ingrédients

- 1 foie gras de canard frais (500-600 g)
- 4 cuillères à soupe de cognac
- 2 cuillères à café de sel
- 1-2 pincées de poivre 5 baies
- 800 g d'eau
- 300-400 g de glaçons (et un récipient d'eau froide)

1. Séparer les lobes du foie gras et déveiner ce dernier à l'aide d'un couteau pointu en retirant bien les veines de bout en bout.
2. Déposer le foie déveiné dans un saladier, arroser la face du dessus de 2 cuillères à soupe de cognac et la saupoudrer d'une cuillère à café de sel et d'une pincée de poivre cinq baies sur toute la surface. Laisser macérer 30 minutes minimum.
3. Retourner le foie dans le saladier, puis renouveler l'opération sur l'autre face avec le cognac, le sel et le poivre. Laisser macérer à niveau 30 minutes.
4. Reconstituer le foie à la main, le déposer au centre d'une feuille de papier alimentaire de 50 cm. Environ, et rabattre les côtés du film en évacuant bien l'air afin de former un saucisson. Renouveler l'opération avec 4 autres feuilles en serrant bien les extrémités à chaque fois. Faire un nœud avec les extrémités de la dernière feuille.
5. Mettre l'eau dans le bol. Déposer le foie emballé dans le Varoma, mettre en place ce dernier et cuire à la vapeur **12 min./Varoma/vitesse 2**.
6. Tourner délicatement le foie de l'autre côté et prolonger la cuisson vapeur **12 min./varoma/vitesse2**. Déposer délicatement le foie dans un grand saladier d'eau froide, ajouter les glaçons et laisser refroidir 30 minutes environ. Conserver le foie ainsi emballé au réfrigérateur pendant 3 jours minimum avant de le déguster tranché sur des toasts grillés.



