



FOIE GRAS CRU AU MUSCAT DE RIVESALTES

Une recette absolument géniale si vous voulez découvrir les saveurs du foie gras d'oie presque cru. Mariné quelques heures dans du vin doux et le repos aidant, il se transforme en un délice. S'organiser de manière à commencer la préparation 3 jours avant la dégustation.

Temps de préparation : 72 heures de marinade et repos

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 foie gras d'oie de 550 g (ou du foie gras de canard selon votre préférence)
- 10 cl de Muscat de Rivesaltes blanc
- 1 litre de lait
- 5 grains de poivre de poivre Sarawak
- Sel fin
- Fleur de sel

Préparation

- Déposez le foie gras dans un saladier
- Recouvrez-le de lait et placez-le au réfrigérateur pendant 24 heures
- Retirez le foie du lait et égouttez-le. Epongez-le sur du papier absorbant jusqu'à ce qu'il soit bien sec.
- Ouvrez les lobes en 2, retirez à l'aide de la pointe d'un couteau toutes les veines et autres nerfs qui peuvent parcourir votre foie.
- Déposez le foie gras dans une terrine
- Salez et poivrez de toutes parts avec le poivre de Sarawak concassé
- Verser le Muscat de Rivesaltes sur le foie et retournez le foie pour qu'il soit bien en contact avec le liquide.
- Laissez mariner pendant 2h30 à température ambiante.
- Retirez le foie gras et étalez-le sur une feuille de film alimentaire
- Roulez le foie gras en boudin très serré dans le film plastique. Il faut éviter tout espace à l'intérieur du foie gras.
- Emballez fermement le tout dans une feuille de papier aluminium et laissez reposer 48 heures au réfrigérateur
- Sortez le boudin du réfrigérateur et laissez-le à température ambiante avant de le servir et de le déguster parsemé de quelques grains de fleur de sel.

Suggestions

Si vous aimez le goût du poivre, vous pouvez rouler votre boudin de foie gras dans le poivre avant de le laisser reposer au frigo.

RAW FOIE GRAS IN MUSCAT DE RIVESALTES

A recipe absolutely brilliant if you want to taste the flavours of goose foie gras almost raw. Marinated a few hours in vin doux naturel and rest helping, it becomes a delight. Organize in order to begin preparation 3 days before the tasting.

Preparation time: 72 hours for marinade and rest

Ingredients for 6 people

- *1 goose foie gras 550 g (or duck foie gras, depending on your preference)*
- *10 cl of white Muscat de Rivesaltes*
- *1 liter of milk*
- *5 peppercorns pepper Sarawak*
- *Salt*
- *Fleur de sel*

• Preparation

- *Place the foie gras in a bowl*
- *Cover with milk and place it in the refrigerator for 24 hours*
- *Remove the foie gras from milk and drain it. Sponge it on absorbent paper until dry.*
- *Open the lobes in 2, remove with the tip of a knife all the veins and nerves that can be in your foie gras.*
- *Place the foie gras in a terrine*
- *Salt and pepper on all sides with the crushed pepper Sarawak*
- *Pour the Muscat de Rivesaltes on the foie gras and return it to be in contact with the liquid.*
- *Marinate for 2h30 at room temperature.*
- *Remove the foie gras and spread it on a piece of food film*
- *Roll the foie gras in the film. Avoid to let any space within the foie gras.*
- *Wrap firmly in a sheet of aluminum foil and let rest in refrigerator 48 hours*
- *Remove the roll from the refrigerator and leave it at room temperature before serving and taste with a few grains of fleur de sel.*

Suggestions

If you like the taste of pepper, you can roll your foie gras into pepper before letting it rest in the fridge.