

# Foie-gras mi-cuit

## Ingrédients pour 1 kg de foie de canard :

- 1 kg de foie de canard
- 10g de sucre
- Sel et poivre
- Cognac et Armagnac ou Porto Blanc et Rancio

Enlever le fiel, les nerfs et les vaisseaux ; enlever la peau si elle est trop épaisse. Essayer de garder les morceaux les plus gros possible.

Mettre la terrine au frigo.

Mélanger 1 cl (=15g) de sel, 1 cl de sucre, 8g de poivre. Appliquer ce mélange sur les foies.

Mélanger 1 cl de chaque alcool (2cl en tout) puis appliquer sur les foies.

Laisser reposer 24h au frigo.

Mettre les morceaux dans la terrine dans le sens de la longueur de préférence et surtout sans laisser de trous (bien quicher dans les coins). Aplatis avec une spatule et recouvrir d'une feuille d'aluminium.

Mettre la terrine dans un bain Marie froid, mettre le four à 150°C et lorsque les bulles apparaissent dans l'eau, éteindre le four. Soit mettre le bain Marie à chauffer à 150°, mettre la terrine quand les bulles apparaissent et éteindre le four. Enlever la terrine quand le four est froid et laisser reposer pendant 12h hors du frigo puis 4 à 5 jours dans le frigo (0°C si possible) bien à plat.

S'il manque de la graisse, rajouter de l'huile ou de la graisse de canard, c'est encore mieux.

Le foie gras se conserve au moins 15 jours.

## Accord met et vin :

*La plupart des gens conseille un vin liquoreux style Sauternes ou Monbazillac mais je ne suis pas amatrice de ce genre d'association. Je préfère un Cahors, un Pauillac ou un Médoc ayant affiné leurs tanins.*