

Foie gras confit au sel de guérande avec sa mâche



Entrée **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn
Cuisson : 10 mn

C'est un délice... Merci au Cercle Culinaire ! Pour ne pas gaspiller le sel utilisé, réutilisez-le pour un poisson en croûte de sel !

Recette proposée par : Gwen Au pays des Anges

Ingrédients

- 200 g de foie gras de canard frais
- 100 g de mâche
- 12 tomates-cerise
- quelques pignons de pin
- 1 vinaigrette maison
- 1 kg de gros sel de guérande
- 1 pincée de poivre noir du moulin
- matériel :
 - gaze médicale (type mercurochrome...)
 - ficelle alimentaire
 - 1 plat à gratin

Préparation

- 1 La veille, trempez le foie gras cru dans le lait et réservez-le au réfrigérateur.
- 2 Une demi-heure avant de commencer à le travailler, sortez-le du réfrigérateur, égouttez-le et essuyez-le avec précaution.
- 3 Sur un plan de travail propre, commencez l'opération pour le déveiner. Il s'agit d'extraire la veine centrale et ses ramifications. Pour faciliter cette extraction, vous pouvez couper le foie au centre dans le sens de la longueur et l'ouvrir en deux (comme une escalope).
- 4 Lorsque le foie est prêt, assaisonnez-le sur les deux faces avec le sel de Guérande, le poivre et le sucre. Refermez-le.
- 5 Ensuite, étalez votre gaze sur 15 à 20 centimètres de longueur.
- 6 Disposez votre foie gras sous forme de boudin.
- 7 Roulez la gaze assez serrée afin d'éviter les bulles d'air. Fermez votre "boudin" de foie gras avec de la ficelle alimentaire.
- 8 Dans un plat à gratin, versez du gros sel et recouvrez-en votre "boudin" de foie gras.
- 9 Laissez reposer votre plat 8 heures minimum au réfrigérateur. Attention cependant de ne pas l'oublier, il risquerait d'être trop salé.
- 10 Au moment de servir votre foie gras, retirez la gaze avec précaution et coupez le foie gras en tranches avec un couteau trempé dans l'eau chaude.
- 11 Déposez les rondelles sur du pain toasté.
- 12 Pour dresser vos assiettes, disposez la mâche, les tomates-cerise préalablement passées 10 minutes au four, les pignons de pin, la vinaigrette et les toasts de foie gras.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

