

Foie gras de canard en conserves



Entrée **Facile**

Préparation : 30 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 30 mn

N'hésitez pas à faire vos conserves de foie gras à l'approche des fêtes. La recette est simple et elle vous permet de déguster du foie gras tout au long de l'année.

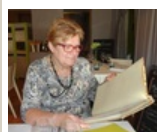
Ingrédients

- 1 kg de foie gras de canard crus
- 15 g de fleur de sel
- 2 g de poivre noir - en grains
- 1 cc de sucre
- 0,5 verre de liqueur de sauternes ou porto ou pineau ou armagnac ou cognac

Préparation

- Première opération : dénerviez le foie gras.**
Le foie se compose de 2 lobes qu'il faut écarter. Un lobe après l'autre, retirer les vaisseaux en les tirant doucement. Vous pouvez vous aider d'un petit couteau à légumes pour enlever les petits vaisseaux. N'ayez pas peur d'aller les chercher dans les lobes même si vous les abîmez. Placez les lobes dénervés dans un plat creux.
- Deuxième opération : préparez l'assaisonnement.**
Réunissez la fleur de sel, le poivre en grains, le sucre en poudre et la liqueur de Sauternes ou Porto ou Pineau ou Armagnac ou Cognac. Pour nous, le mieux, c'est le Sauternes.
Pesez avec précision le sel et le poivre. C'est très important !
Pour info :
 - une cuillère à café = 6g de sel fin
 - une cuillère à café = 2,5g de poivre fin
- Troisième opération : salez et poivrez le foie sur toutes ses faces.**
Faites pénétrer l'assaisonnement en appuyant légèrement sur le foie. Ajoutez le sauternes. Filmez le saladier et placez au frais toute une nuit.
- Quatrième opération : mettez en bocaux.**
Le lendemain, préparez les bocaux et les caoutchoucs. Lavez bien les bocaux et ébouillantez les caoutchoucs. Remplissez les bocaux avec précaution. Tassez légèrement pour éviter qu'il y ait des trous. Préchauffez le four à 150°C (th.5).
- Cinquième opération : la cuisson.**
Dans un plat allant au four, placez les bocaux et mettez de l'eau dans le plat pour une cuisson au bain-marie. L'eau ne doit passer au-dessus de la fermeture des bocaux.
Quand la température est atteinte dans le four, enfournez le plat et faites cuire 30 minutes.
- Sixième opération : le stockage.**
Préparez de belles étiquettes et comme d'habitude, collez-les avec du lait.
Placez les bocaux **au réfrigérateur (très important)**. Ils se conservent plusieurs mois, voire une année.
- Septième opération : la meilleure, la dégustation...**
Lorsque vous voulez déguster le foie gras, pour le démouler, trempez le fond du bocal quelques secondes dans de l'eau chaude.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

