

## Foie gras de Noël au chocolat



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Repos** : 72 h

**Cuisson** : 30 mn

*Un vieux Maury, un Porto, un muscat corse se marient bien avec cette recette.*

Recette proposée par : Bernard DAUPHIN

### Ingrédients

- 1 foie gras cru d'environ 500 g
- 150 cuillère à café de xocopili, un chocolat salé et épicé spécialement réservé à la cuisine (ou 150 g de chocolat 75 % de cacao minimum mixé avec une rase d'épices à pain d'épices)
- lait

### Préparation

- 1 Mettez à tremper le foie gras dans un récipient et couvrez-le de lait pendant environ 1 heure.
- 2 Concassez les billes de chocolat et mixez-les très finement. Passez la poudre obtenue dans une passoire fine pour obtenir une poudre homogène.
- 3 Dénervez doucement le foie et retirez le plus gros des veines (utilisez le dos d'une cuillère à café pour ne pas trop détruire le foie).
- 4 Roulez chaque morceau de foie dans la poudre de chocolat, mettez-le sur un film alimentaire et serrez bien pour que tous les morceaux adhèrent ensemble.
- 5 Enveloppez bien le foie de 3 ou 4 tours de film alimentaire.
- 6 Mettez le foie dans un sac à congélateur (toujours parfaitement étanche). Fermez hermétiquement après avoir fait le vide d'air. À défaut d'appareil pour faire le vide, après avoir fait une petite incision dans le sac fermé, aspirez l'air avec une paille, puis bouchez le petit trou avec un pansement adhésif waterproof.
- 7 Portez de l'eau à frémissement dans une casserole, pocher le foie 30 minutes sans jamais atteindre l'ébullition, éteignez le feu, laissez encore 10 minutes, puis entreposez toujours dans l'emballage au réfrigérateur. Consommez après 72 heures minimum.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

