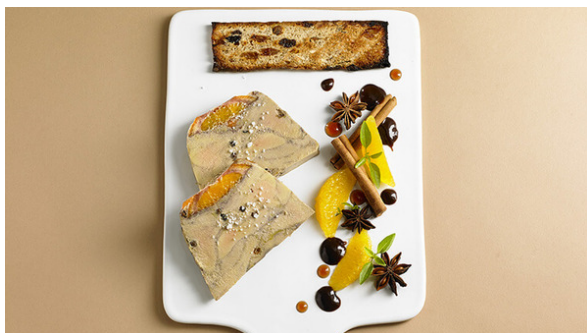


Foie gras poché au vin rouge aux saveurs de Noël



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
224442	Foie gras de canard cru extra-restauration 550/700 g Rougié	500 Gramme
	Bâton de cannelle	2 Pièce
	Etoile de badiane	5 Pièce
	Orange	1 Pièce
	Vin rouge	0.5 Litre
	vinaigre balsamique	30 Centilitre
	Porto	30 Centilitre
	Fleur de sel	10 Gramme
	Poivre de Kampot entier	20 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Préparation de la sauce : dans un sautoir mettre à chauffer le vin rouge, le vinaigre, le porto, ajouter les épices, l'orange et la fleur de sel, infuser pendant 20 mn. Laisser refroidir, mettre dans une poche la préparation, ajouter le foie surgelé, faire le sous vide et laisser mariner 24 h, puis cuisson au bain-marie pendant 40 mn à 80°C
- 2 Après cuisson, refroidir en cellule de refroidissement rapide, ouvrir la poche, filtrer la marinade et faire réduire jusqu'à ce que cela devienne sirupeux (sauce d'accompagnement du foie gras d'oie).

Le petit + du chef

La décongélation du foie gras encore surgelé dans la marinade évite l'oxydation du foie

Nicolas Frion, conseiller culinaire région Sud-Ouest