

Foie gras mi-cuit maison

[Il vous faut \(pour 1 foie gras\) :](#)

- 1 foie gras frais Biraben déveiné
- 2 cac de gros sel
- 1 cac de poivre
- 3 cas d'armagnac

Préparation :

1. Sortez le foie gras du réfrigérateur 1 h avant de le travailler.
2. Salez et poivrez le foie gras.
3. Arrosez-le d'armagnac et massez-le quelques minutes.
4. Disposez-le ensuite dans une terrine en le tassant entre chaque couche, afin de chasser l'air.
5. Dans un four préchauffé à 160°C, faites un bain-marie en déposant la terrine dans un plat contenant de l'eau. Il faut compter 20 minutes de cuisson par 500 g. La température à cœur du foie gras mi-cuit doit être comprise entre 45 et 50°C : elle se vérifie grâce à une sonde. A défaut de celle-ci, utilisez la lame d'un couteau : si la lame ressort tiède, le foie gras est cuit.

Vous pouvez consommer le foie gras dès qu'il aura refroidi.

RÉGALEZ-VOUS !