

LES RECETTES DE NOËL AU FOUR VAPEUR

de  **Electrolux** en partenariat avec **SCHMIDT**.

Foie gras au Noilly Prat

Pour 8 à 10 personnes

INGRÉDIENTS :

- 1 foie gras cru de canard de 500g
- 6 g de sel fin de Guérande
- ¼ c à c de poivre blanc
ou noir moulu
- 1 bonne pincée de cassonade
- 2 cl de Noilly Prat



PRÉPARATION :

1. Sortir le foie pour le ramener à température ambiante pour le dénervé.
2. Dénervé au maximum. Ne pas s'inquiéter si le foie perd un peu sa forme.
3. Mélanger intimement l'assaisonnement et aussi régulièrement que possible saupoudrer le foie. Ajouter le Noilly Prat.
4. Refémer le foie sur lui-même comme pour le recomposer. Mettre dans une terrine ou moule à cake à juste taille.
Filmer au contact et réserver au frais 24h.
5. Le lendemain, piquer le foie avec la sonde à cœur et enfourner en vapeur combinée, à 80°C (dans l'enceinte du four). Configurer votre température à cœur à 63°C. Le four bipera et s'arrêtera dès la température atteinte.
6. Réserver dans la pièce ambiante pour la descente en température (ou dehors s'il fait plus frais) avant de remettre au froid, le temps que le foie fige suffisamment mais pas trop pour lui mettre des poids (briques de lait par exemple) afin qu'il se tasse et que sa graisse remonte.
7. Réserver au frais 48h avant dégustation.

> www.homedesign.schmidt