

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

Temps de repos : 1 nuit + 20 minutes

Ingrédients pour 8 couverts

- 1 FOIE GRAS DE 550 À 600 G
- 7 G DE SEL FIN
- 1 G DE POIVRE
- 1 G DE SUCRE
- ½ CC DE GINGEMBRE ET CANNELLE
- 2 CLOUS DE GIROFLE
- MUSCADE

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Étape 1

Mélangez le sel, le poivre, le sucre, le gingembre et la cannelle en poudre, les clous de girofle pilés, une pincée de muscade.

Étape 2

Séparez les deux lobes du foie, retirez le nerf central en tirant dessus légèrement. Ne cherchez pas à retirer tous les petits filaments pour éviter qu'il ne lâche trop de gras à la cuisson. Reformez le foie gras. Donnez-lui une forme de cylindre homogène et entourez-le dans une bonne couche de film alimentaire. Laissez reposer une nuit au frais.

Étape 3

Le lendemain, placez le foie encore froid sur le plateau du four à micro-ondes. Faites-le cuire 2 minutes à 900 W (1 minute de chaque côté).

Étape 4

Laissez le foie reposer sur le plateau sans le manipuler pendant 20 minutes. Faites quelques trous dans le papier film pour évacuer les bulles d'air éventuelles, emballez-le dans une seconde couche de papier film et placez-le dans un plat allongé et incurvé dans le fond pour qu'il garde sa forme naturelle (un petit saladier ovale). Quand il est froid, placez le tout au frais. Attendez 2 jours minimum avant de le déguster. Pour le servir, déballez-le, coupez-le en tranches et servez-le avec un pain de campagne toasté.

C'est moi la chef ! Avec cette recette insolite, vous allez impressionner vos convives.