

FOIE GRAS Au Thermomix

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 500g de foie gras de canard cru
- 2 Cuillères à café de Sel
- 800g d'eau
- 2 pincées de Poivre 5 baies, à ajuster selon les goûts
- 4 Cuillères à Soupe de Cognac
- 1 récipient d'eau froide
- 2 bacs à glace ou 400g de glaçons

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires:

- > Séparer les lobes du foie gras
- > Eveiner le foie gras à l'aide d'un couteau pointu en retirant les veines
- > Réserver les morceaux de foie gras crus éveinés dans un saladier
- > Verser sur les morceaux de foie gras crus 2 cuillères à Soupe de cognac, une cuillère à café de sel et le poivre 5 baies
- > Recouvrir le saladier de film alimentaire
- > Réserver 30 Min au réfrigérateur
- > Retourner les morceaux de foie gras crus dans le saladier
- > Renouveler l'opération sur l'autre face en versant 2 cuillères à Soupe de cognac, une cuillère à café de sel et le poivre 5 baies à votre goût
- > Recouvrir le saladier de film alimentaire
- > Re-Réserver 30 Min au réfrigérateur
- > Tirer à plat une feuille alimentaire et poser au centre de celui-ci les morceaux de foie gras crus

- > Reconstituer à la main un boudin en rabattant les côtés du film alimentaire
- > Evacuer bien l'air afin de donner la forme que vous souhaitez à votre foie gras
- > Enrouler avec plusieurs feuilles alimentaires le boudin de foie gras et faites des noeuds à chaque extrémités
- > Mettre l'eau dans le bol du robot
- > Poser le boudin de foie gras dans le varoma
- > Programmer 14 Min / Varoma ou (120°C) / Vitesse 2
- > Retourner le boudin de foie gras délicatement
- > Programmer 14 Min / Varoma (120°C) / Vitesse 2
- > Placer les glaçons ou les bacs à glace dans un grand saladier rempli d'eau froide
- > Plonger le boudin de foie gras 30 Min dans le saladier d'eau froide
- > Placer un torchon propre dans une boîte en plastique et poser le boudin de foie gras dessus
- > Placer la boîte dans le réfrigérateur 3 jours minimum avant de le déguster
- > Sortir le foie gras 30 Min du réfrigérateur avant de le servir