

TEMPS DE PRÉPARATION
15 minutes

TEMPS DE CUISSON
1 heure

TEMPS DE REPOS
1 nuit

FOIES GRAS

ARMAGNAC

♦ ♦ ♦

INGRÉDIENTS

1 lobe de foie gras de canard
ou d'oie (500 g)
1 cuillère à soupe d'armagnac
1 cuillère à café bombée de sel
pour 500 g de foie gras
2 pincées de poivre
pour 500 g de foie gras

5 PERSONNES

Sans déveiner le lobe de foie gras pour ne pas le fragiliser, couper des escalopes de 1 cm d'épaisseur.

Faire revenir les escalopes dans une poêle à feu vif pendant 30 secondes sur une face seulement. Puis, verser l'armagnac et le faire flamber à l'aide d'un briquet jusqu'à extinction de la flamme.

Répartir le sel et le poivre sur les 2 faces des escalopes.

Tasser les escalopes une à une dans la terrine ou le bocal de votre choix.

Mettre à four froid, programmé à 90 °C (th. 3) pendant 1 heure.

Laisser reposer 1 heure à température ambiante avant de conserver au réfrigérateur.

Sortir du réfrigérateur 30 minutes avant dégustation.

RECETTE TESTÉE
PAR

GILLES
ET NICOLAS



« Le goût unique du foie gras
et le caractère de l'armagnac
pour une mariage de choix. »

