

# Recette Foie Gras de Canard à la fleur de sel

CETTE ANNÉE, VOUS AVEZ DÉCIDÉ DE FAIRE LA CUISINE VOUS-MÊME POUR UN RÉVEILLON 100% FAIT-MAISON ? VOUS DÉSIREZ PRÉPARER LE FOIE GRAS DE CANARD VOUS-MÊME, MAIS VOUS VOULEZ DONNER UN GOÛT PARTICULIER À CE METS DE FÊTE ? ESSAYEZ DONC LE FOIE GRAS DE CANARD À LA FLEUR DE SEL.

TEMPS DE  
PRÉPARATION  
30 mn

TEMPS DE TRAITEMENT  
THERMIQUE  
45 mn



BOCAL CONSEILLÉ



Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait Familia Wiss 200

## LISTE DES INGRÉDIENTS

- 1 foie gras de canard de 500 g
  - Fleur de sel
- 1 pincée de sucre en poudre
  - Poivre

(N.B. : L'assaisonnement sel, poivre, sucre, dépend du goût de chacun)

# Préparation

1. Préparer le foie gras. A l'aide d'un couteau pointu, retirer les veines, caillots et parties verdâtres du foie.
2. Mélanger la fleur de sel, le poivre et une pincée de sucre en poudre.
3. Masser le foie avec ce mélange puis le disposer dans les terrines en appuyant délicatement pour en chasser l'air jusqu'à 2 centimètres du rebord.
4. Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 45 minutes à 100°C.