

Foie gras d'oie truffé

mignonnette de poivre et sel de Guérande

Ingrédients

*un beau foie gras d'oie de 800 g
à 1 kg
2 cl porto rouge
1 cl vieux madère
1 truffe de 40 g nettoyée, épluchée
et débitée en fines lamelles
14 g sel Guérande
2 g sucre
2 g mignonnette poivre blanc*

Préparation

Laisser dégorger le foie gras sous l'eau courante pendant une heure.
Séparer les deux lobes et dénervier soigneusement. Les poser sur une plaque ou un papier sulfurisé. Arroser avec le porto et le madère, assaisonner avec les différents ingrédients. Placer ainsi sous vide au frigo durant 24 heures.
Cuire le foie gras sous vide au four vapeur 7 minutes à 80° (la température à cœur doit être de 40°).

Refroidir 15 minutes dans de l'eau glacée.
Retirer du sac et incorporer les lamelles de truffes en mélangeant bien.
Emballer le foie gras truffé de papier film, en le roulant serré comme un saucisson.
Réserver 24 heures au frigo.
Couper des tranches de 1/2 cm, parsemer les tranches de fleur de sel et de poivre mignonnette.

