

A base de viande

Foie gras confit au gros sel et pain au levain toasté, confiture de châtaigne



24h10 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

24h

REPOS

417

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le foie gras confit

500 g **Lobe(s) de foie gras**
7 g **Sel**
1 **Gros sel**
2 g **Poivre Mignonette**
1 pincée(s) **Sucre semoule**
8 tranche(s) **Pain(s) au levain**
120 g **Confiture**

Étape 1

Préparation du foie gras confit

- 1 Assaisonner le foie gras de sel, de poivre et de sucre.
- 2 Le rouler en boudin et le mettre dans la gaze (ou le torchon).
- 3 Disposer le gros sel sur et sous le foie gras et laisser mariner 24 heures au réfrigérateur.
- 4 Sortir ensuite le foie gras du réfrigérateur, enlever le sel et retirer la gaze.
- 5 L'envelopper de film alimentaire puis de papier aluminium et laisser reposer 1 semaine au réfrigérateur.

Étape 2

Finition et dressage

- 1 Faire griller les tranches de pain dans un toaster.
- 2 Sortir le foie gras du réfrigérateur et le découper en tranches.
- 3 Déposer une tranche dans une assiette et parsemer de gros sel.
- 4 Accompagner d'une tranche de pain et d'un peu de

