Guillaume Gomez

A base de viande

Foie gras aux truffes

18h35	20 min	15 min	18h	253
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients

1 **Lobe(s) de foie gras**
30 g **Truffe**
1 c. à soupe **Vin doux naturel**
2 c. à soupe **Porto**
1 g **Quatre-épices**
3.5 g **Sucre semoule**
13 g **Sel**
2.5 g **Poivre**

Étape 1

Préparation du foie gras

1. Poser le foie gras à température ambiante sur le plan de travail et séparer les deux lobes.
2. L'ouvrir avec le dos d'un couteau d'office et retirer les veines et vaisseaux s'il en reste.
3. Déposer le foie gras dans un plat, saler et poivrer les deux faces.
4. Compter généralement 12 à 15 grammes de sel et 3 grammes de poivre pour 1 kilo de foie gras.
5. Saupoudrer le sucre sur la face interne du foie gras.
6. Ajouter le mélange d'épices, le porto et le vin doux naturel toujours uniquement sur la face interne.
7. Recouvrir d'un film alimentaire et réserver au frais pendant 12h.

Étape 2

Préparation à la cuisson

1. Sortir le plat du réfrigérateur et déposer une tranche de foie gras sur une planche recouverte de papier sulfurisé.
2. Disposer des morceaux de truffe sur l'escalope de foie gras.

3. Ajouter le reste de marinade resté sur l'assiette et recouvrir avec l'autre morceaux de foie gras.
4. Gratter l'assiette pour récupérer le reste de marinade et verser sur le foie gras.
5. Rouler le foie gras dans le papier sulfurisé de façon à former un cylindre. Presser les extrémités et attacher avec une ficelle bien serrée.
6. Couper l'excédent du papier sulfurisé à l'aide de ciseaux.
7. Enrouler ensuite hermétiquement le boudin de foie gras dans plusieurs couches de film alimentaire.

Étape 3

Cuisson

1. Porter une grande casserole d'eau à ébullition et plonger le boudin de foie gras dedans. Recouvrir avec une assiette ou une grille pour qu'il reste bien immergé.
2. Laisser frémir pendant 15 minutes.
3. Plonger le foie gras cuit dans un grand récipient rempli d'eau glacée et laisser refroidir pendant 6 heures au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

1. Sortir le foie gras du réfrigérateur et enlever les couches de film et de papier qui l'entourent à l'aide d'un couteau d'office.
2. Frotter et éponger le foie gras dans un papier absorbant pour enlever l'excédent de gras.
3. Chauffer légèrement la lame d'un grand couteau et découper des tranches de foie gras en essuyant à chaque fois la lame.
4. Disposer les tranches de foie gras dans un plat. Parsemer l'assiette de fleur de sel et de poivre.