

*Viandes, poissons et oeufs*

Foie gras mariné au pineau des charentes

**1h10**

TEMPS TOTAL

10 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

1h

REPOS

305

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes**Ingrédients pour la
marinade**

250 g **Foie gras cru**
1 dl **Vin doux naturel**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Couper le foie gras en gros morceaux.
- 2 Assaisonner de fleur de sel et de poivre.
- 3 Mettre le foie gras dans un récipient et l'arroser de vin doux. Mélanger pour bien imprégner les morceaux.
- 4 Couvrir de film alimentaire et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins une heure.