



< retour

Volaille

Foie gras frais de canard



Aimez-vous cet ingrédient ?

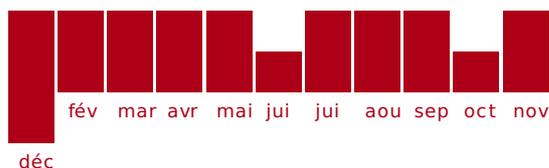
IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Canard, oie

Poids moyen : 500g

Le foie gras est le foie du canard qui a été hypertrophié par gavage, c'est-à-dire par une suralimentation à laquelle a été soumis le volatile; préparé et cuit avec grand soin, il est considéré comme un mets gastronomique. La dénomination «foie gras» est réglementée dans plusieurs pays, notamment en France (le plus grand pays producteur et consommateur), afin d'éviter la confusion et les falsifications. La dénomination «foie gras»

désigne un produit qui contient au moins 20% de foie gras de canard. Si le produit contient des foies et de la chair d'autres animaux, la dénomination «foie gras» est accompagnée d'un autre mot, tel «pâté», «terrines» ou «galantine».

On le met au réfrigérateur la veille, puis on ouvre le contenant une heure avant de servir, tout en le laissant au frais.

VARIÉTÉS

Le foie gras frais ou cru est le foie de l'animal à l'état brut, c'est à dire non cuisiné et non assaisonné.

COMMENT CHOISIR ?

Préférer les foies "entiers" bien plus savoureux que les foies gras reconstitués à partir de plusieurs morceaux et dits "simples". Ne pas le confondre avec le foie gras en semi-conserve, également conditionné sous vide.

QUE FAIRE AVEC ?

Il est utilisé par exemple poêlé. Le lobe peut être cuisiné en terrine ou en conserve avec des assaisonnements de différentes sortes.

COMMENT PRÉPARER ?

Le foie gras cru tranché est sauté au plus 30 s dans très peu de beurre; on peut ensuite déglacer au madère ou au cognac.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Entamé, le foie gras frais est périssable et se conserve 48 heures maximum au réfrigérateur.

Bien l'envelopper afin d'éviter qu'il ne sèche et n'absorbe le goût des aliments environnants.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La valeur nutritive du foie gras et des produits dérivés varie selon les ingrédients utilisés: foies d'animaux non gavés incluant le porc, le veau et la dinde, viandes, bardes, assaisonnements, truffes, alcool, sucre, blancs d'œufs et divers additifs. Ce sont presque toujours des aliments gras et calorifiques que l'on consomme généralement avec modération.

calories

485

protéines

6,90

glucide

1,60

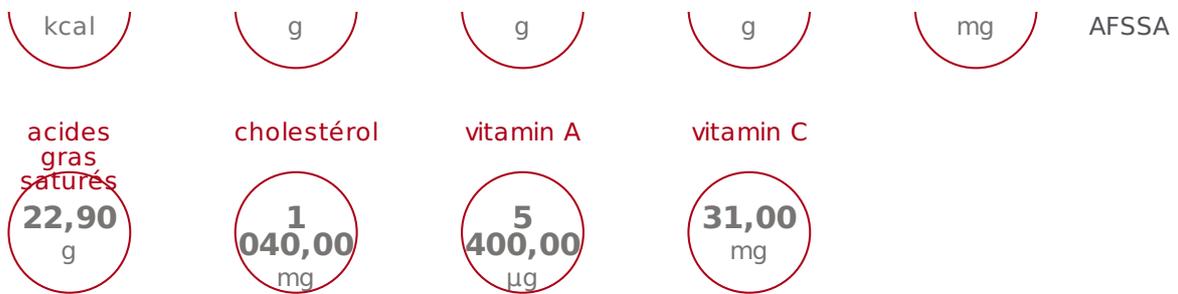
lipide

50,10

sodium

409,00

* Source de données :



HISTOIRE

Le gavage des canards est une pratique très ancienne qui remonte au temps des Égyptiens; ceux-ci avaient observé que les oies sauvages se constituaient des réserves d'énergie sous forme de graisse qu'ils emmagasinaient dans le foie en absorbant de grandes quantités de nourriture au moment des migrations. On sait aussi que les Grecs gavaient les oies avec du froment écrasé mélangé à de l'eau, et que les Romains se servaient de figues. De nos jours, on utilise surtout une bouillie à base de maïs, de saindoux, de fèves et de sel. Le foie de canard de 300 à 400 g. Le gavage a ses opposants qui dénoncent le sort que l'on fait subir aux animaux nourris de force.

Foie gras de canard laqué, crispy rice [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Ballotin de poulet d'ancenis aux artichauts et foie gras [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Foie gras poêlé, compote de poire et vanille de madagascar, caramel de banuyls [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Artichauts farcis au foie gras, confiture de noix [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Carpaccio de foie gras [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Croustillants de foie gras aux pommes et aux poires [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Foie gras façon opéra, gelée de porto et chutney de figues [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Trilogie de foie gras de canard en terrine, poêlé et cru mariné à la vanille [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Ballotine de magret de canard au foie gras et fruits secs [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Foie gras de canard à l'anguille fumée et algue nori, vinaigrette raisins et radis [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]

→

[13]

dernier »

[13]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15155>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15155>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-de-canard-laque-crispy-rice>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/ballotin-de-poulet-dancenis-aux-artichauts-et-foie-gras>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-poele-compote-de-poire-et-vanille-de-madagascar-caramel-de-banuyls>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/artichauts-farcis-au-foie-gras-confiture-de-noix>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/carpaccio-de-foie-gras>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/croustillants-de-foie-gras-aux-pommes-et-aux-poires>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-facon-opera-gelee-de-porto-et-chutney-de-figues>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/trilogie-de-foie-gras-de-canard-en-terrine-poele-et-cru-marine-la-vanille>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/ballotine-de-magret-de-canard-au-foie-gras-et-ruits-secs>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-de-canard-languille-fumee-et-algue-nori-vinaigrette-raisins-et-radis>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/foie-gras-frais-de-canard?page=1>