



< retour

Volaille

Foie gras cuit



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Canard, oie

Poids moyen : 400g

Le foie gras est le foie de l'oie ou 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 ou d'oie. 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».

Plonger la boîte de foie gras pendant quelques instants dans l'eau chaude permet de le démouler facilement.

VARIÉTÉS

Le foie gras cuit ou traditionnel est le foie gras le plus consommé et le plus apprécié par les consommateurs. Il est cuit à 120°C, ce qui lui donne une couleur uniforme lorsqu'il est tranché.

Foie gras truffé : Ce foie gras est farci de morceaux et de pelures de truffe.

COMMENT CHOISIR ?

Un bon foie gras cuit doit contenir au moins 75% de foie gras. Les mélanges sont autorisés, cependant tout mélange doit contenir 50% de foie gras. Il existe différentes qualités et du foie gras de canard ou d'oie mais ce dernier est le meilleur.

QUE FAIRE AVEC ?

Le foie gras est commercialisé cru ou prêt à consommer. On découpe le foie gras en tranches à l'aide d'un couteau dont la lame a été passée sous l'eau chaude; on le mange à la fourchette ou sur du pain grillé.

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 ?

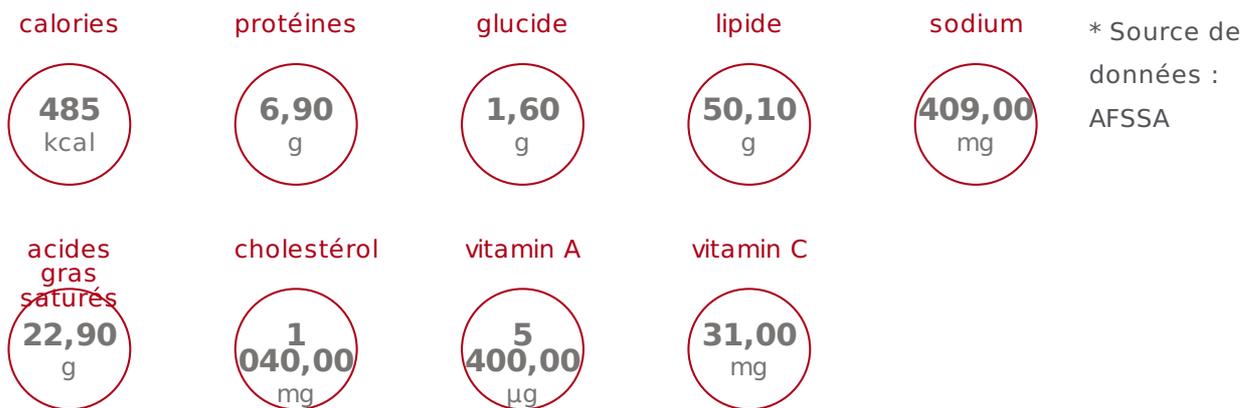
Se congèle : oui

Foie gras cuit en bocal : conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Il se conserve plusieurs années. Foie gras cuit en boîte métal : conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Il faut le consommer dans les 3 à 4 ans. Une fois la boîte ouverte il faut vite le consommer.

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.



HISTOIRE

Le gavage des oies et 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 figes. De nos jours, on utilise surtout une bouillie à base de maïs, de saindoux, de fèves et de sel. Le foie d'oie atteint en moyenne de 700 à 900 g et 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.

Salade landaise [3]

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

Nems de canard aux herbes [4]

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

Mini aumonières aux escargots, foie gras et cèpes [5]

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

Yaourt de foie gras en espuma, éclats de pralines roses [6]

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

Lucullus de valenciennes [7]

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

Cèpes en croûte [8]

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

Oeufs périgourdine [9]

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

Duo de mousse au foie gras et artichaut [10]

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15540>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15540>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/salade-landaise>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/nems-de-canard-aux-herbes>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/mini-aumonieres-aux-escargots-foie-gras-et-cepes>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/yaourt-de-foie-gras-en-espuma-eclats-de-pralines-roses>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/lucullus-de-valenciennes>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/cepes-en-croute>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/oeufs-perigourdine>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/duo-de-mousse-au-foie-gras-et-artichaut>