



[< retour](#)

Volaille

Foie gras frais d'oie



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Canard, oie

Poids moyen : 800g

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».

Pour démouler facilement le foie gras de sa boîte, plonger cette dernière dans l'eau chaude pendant quelques instants.

VARIÉTÉS

Les procédés de fabrication du foie gras sont variés: en France, on utilise de plus en plus le gavage par pistons; on rend également les oies boulimiques en détruisant le centre de régulation de la faim, ce qui accélère la prise de poids et facilite le gavage.

COMMENT CHOISIR ?

Le foie gras frais se présente généralement en terrine de porcelaine ou sous forme de ballotine. Il s'agit généralement d'une préparation cuite au bain-marie. Le foie gras cuit au torchon se classe aussi dans cette catégorie.

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

Le foie gras frais doit être conservé au réfrigérateur, le temps de conservation varie entre une et trois semaines selon les procédés de conservation.

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 | protéines | glucide | lipide | sodium | * Source de données : AFSSA |
| 485 kcal | 6,90 g | 1,60 g | 50,10 g | 409,00 mg | |
| acides gras saturés | cholestérol | vitamin A | vitamin C | | |
| 22,90 g | 1 040,00 mg | 5 400,00 µg | 31,00 mg | | |

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 figues. 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.

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15541>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15541>