



< retour

Volaille

Foie gras mi-cuit



Aimez-vous cet ingrédient ?

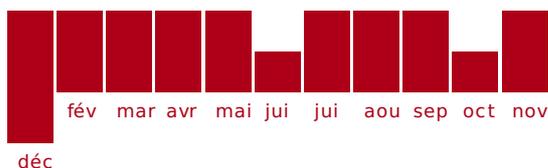
IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Canard, oie

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 trancher le foie gras, utiliser un couteau à lame fine ou une lyre. Tremper dans de l'eau très chaude et essuyer entre chaque coupe.

VARIÉTÉS

Le foie gras mi-cuit possède des qualités gustatives supérieures au foie gras cuit, en contrepartie, il se conserve moins longtemps. Les foies gras en conserve sont quasiment toujours des foies gras cuits. Le foie gras « mi-cuit » est pasteurisé en boîte ou en bocal hermétique, ou en sachet plastique sous vide. Sa durée de conservation est limitée et indiquée sur l'étiquette.

COMMENT CHOISIR ?

Regarder attentivement l'étiquette lors de l'achat du foie gras mi-cuit sous vide. Elle indiquera la provenance, la composition ainsi que le type de produit extra (très bonne qualité) ou tout venant (mauvaise qualité).

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 CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le foie gras mi-cuit, semi-conservé, a subi une stérilisation plus courte, il a été pasteurisé. Le conserver entre 0 et 6°C au réfrigérateur. Ranger dans le bas du réfrigérateur; respecter le délai inscrit obligatoirement sur la boîte ou l'emballage sous vide (en général d'un an).

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

485
kcal

6,90
g

1,60
g

50,10
g

409,00
mg

données :
AFSSA

acides
gras
saturés
22,90
g

cholestérol
1
040,00
mg

vitamin A
5
400,00
µg

vitamin C
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.

Panna cotta au foie gras [3]

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

Mini croques pain d'épices et foie gras [4]

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

Crème de châtaignes au foie gras [5]

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

Foie gras sur toasts de pain d'épices [6]

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

Makis de foie gras à la mangue [7]

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

Chantilly de foie gras [8]

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

Panna cotta foie gras et son sablé aux éclats de fèves de cacao [9]

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

Chantilly au foie gras et au caramel de betterave [10]

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

Bouillon mousseux de foie gras, fricassée de champignons et noisettes [11]

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

Mille-feuille de foie gras et pousses d'épinard, condiment poire-vanille [12]

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

1

2

[13]

3

[14]

→

[13]

demier »

[14]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15746>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15746>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/panna-cotta-au-foie-gras>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/mini-croques-pain-depices-et-foie-gras>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/creme-de-chataignes-au-foie-gras>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-sur-toasts-de-pain-depices>

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

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

[9] <https://www.qooq.com/recipes/panna-cotta-foie-gras-et-son-sable-aux-eclats-de-feves-de-cacao>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/chantilly-au-foie-gras-et-au-caramel-de-betterave>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/bouillon-mousseux-de-foie-gras-fricassee-de-champignons-et-noisettes>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/mille-feuille-de-foie-gras-et-pousses-depinard-condiment-poire-vanille>

vanille

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

[14] <https://www.qooq.com/ingredients/foie-gras-mi-cuit?page=2>