



< retour

*Volaille*

# Lobe(s) de foie gras



Aimez-vous cet ingrédient ?

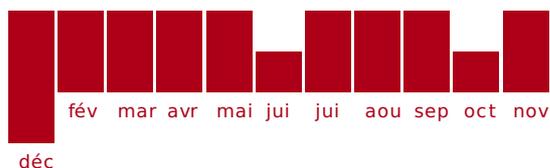
IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



**Type :** Canard, oie

**Poids moyen :** 400g

Si les deux lobes ne sont pas utilisés dans les 7 jours, congeler le foie gras enveloppé dans du film alimentaire avec de l'aluminium autour. Placer le tout dans un sac congélation.

## COMMENT CHOISIR ?

Le foie gras se présente en deux lobes. Le foie gras d'oie doit peser entre 500 et 900g et

celui de canard doit peser entre 300 et 600g. Il s'achète généralement en fin d'année emballé sous-vide.

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les lobes de foie gras se conservent 7 jours maximum au réfrigérateur enveloppés dans du film alimentaire puis dans du papier aluminium.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories

**485**  
kcal

protéines

**6,90**  
g

glucide

**1,60**  
g

lipide

**50,10**  
g

sodium

**409,00**  
mg

\* Source de données : AFSSA

acides gras saturés

**22,90**  
g

cholestérol

**1 040,00**  
mg

vitamin A

**5 400,00**  
µg

vitamin C

**31,00**  
mg

## Foie gras aux truffes [3]

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

## Médillons de foie gras "flambé", cerises rôties, tuile au grué [4]

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

## Foie gras confit au gros sel et pain au levain toasté, confiture de châtaigne [5]

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

## Foie gras poché à la sangria [6]

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

## Foie gras et frites de rhubarbe [7]

En savoir plus [7]

# Foie gras de canard entier cuit au four, à la rhubarbe, pomme de terre confite [8]

En savoir plus [8]

---

## Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16128>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16128>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-aux-truffes>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/medaillons-de-foie-gras-flambe-cerises-roties-tuile-au-grue>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-confit-au-gros-sel-et-pain-au-levain-toaste-confiture-de-chataigne>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-poche-la-sangria>

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

[8] <https://www.qooq.com/recipes/foie-gras-de-canard-entier-cuit-au-four-la-rhubarbe-pomme-de-terre-confite>