

lesgourmandisesdechoucha



Retrouvez la recette et bien d'autres sur mon blog <http://lesgourmandisesdechoucha.over-blog.com/2017/12/foie-gras-mi-cuit-au-torchon-pommes-et-4-epices-au-gaillac-doux.html>

foie gras, # mi-cuit, # au torchon, # 4 épices, # pommes, # vin doux, # gaillac, # fêtes, # Noël, # st Sylvestre, # réveillon, #

Cette année j'ai pris ma recette habituelle de cuisson au torchon, mais je l'ai testée avec de la pomme. Une recette gourmande de foie gras à préparer plusieurs mois à l'avance si vous souhaitez le congeler (le prix du foie gras frais est moins cher en septembre octobre qu'à l'approche des fêtes) ou quelques jours à l'avance pour que les arômes se développent bien. Pour d'autres recettes de foie gras ou d'entrée de fêtes : [Foie gras mi-cuit au torchon, vin doux, 4 épices et figues moelleuses](#), [foie gras aux abricots, vendange tardive cuisson cocotte minute](#), [foie gras aux abricots moelleux, vendange tardive cuit au sel](#), [confiture de Gewurtztraminer pour accompagner le foie gras](#), [carpaccio de saint jacques et pamplemousse rose à l'huile de pistache](#), [terrines de saumon, pamplemousse; crevettes et avocat sans cuisson](#) ou [velouté de courge muscade, saint jacques et noix de muscade](#).

Foie gras mi-cuit au torchon, pommes et 4 épices au gaillac doux : préparation : 30 minutes / repos : 4h / cuisson : 5 minutes / repos 3/ 4jours

Ingrédients :

- 1 foie gras cru entier de moins de 500 g
- 1 g de poivre
- 7 g de sel (j'ai mis de la fleur de sel comme toujours)
- 1 g de 4 épices
- 1 pomme
- 5 cl environ de vin de Gaillac doux
- 1 torchon propre
- Ficelle de cuisine

Epluchez la pomme et coupez-la en quartier et en tranches. Mettre les lamelles de poire à tremper dans la vendange tardive. Prendre votre foie gras le déballer, s'il n'est pas déveiné le déveiner en suivant les instructions de cette [vidéo de l'atelier des chefs](#).

Faites cuire les pommes quelques minutes de chaque côté dans une poêle et réservez-les à température ambiante.

Ensuite mélangez le sel, le poivre et le 4 épices dans un petit récipient. Assaisonnez les 4 faces avec le mélange 4 épices, sel, poivre et massez bien chaque face avec le mélange. Massez les 4 faces avec le vin doux aussi, et déposez le gros lobe dans une assiette creuse avec un fond de vin, déposez les lamelles de poire les unes à

côté des autres au centre du lobe, recouvrez-les avec le deuxième lobe, en lui donnant un peu la forme d'un boudin. Massez à nouveau avec le reste de vin, recouvrez de film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur 2h minimum (une nuit c'est mieux), avant de retourner le foie et de re-filmer et de laisser reposer encore 2h.

Au bout de 4 heures ou le lendemain, prendre un torchon propre et déposez à l'une des extrémités du torchon le foie gras égoutté, bien le tasser et roulez le foie dans le torchon sur toute la longueur, en le serrant bien. Faites un noeud bien serré à l'une des extrémités du torchon en attachant bien la ficelle au plus près du foie, à l'autre extrémité faites pareil de façon à bien serrer le foie dans le torchon comme un bonbon (voir photo).

Faites bouillir une casserole d'eau, faites comme dans la [vidéo](#) d'explication de cuisson au torchon : plongez le foie gras enrobé du torchon dedans et laissez-le bien recouvert d'eau jusqu'à ce que l'ébullition revienne. Sortez la casserole du feu et laissez le foie gras dans l'eau jusqu'à ce que l'eau refroidisse. A ce moment là, sortez le foie gras, coupez les ficelles re-roulez de façon bien serrée le foie dans le torchon en le ficelant à nouveau. laissez refroidir au réfrigérateur 12H minimum. Sortez-le foie et roulez le dans du cellophane ou un autre torchon propre et laissez le reposer au réfrigérateur 3/ 4 jours avant de le déguster. Durant ces jours tous les arômes vont se développer. Vous pouvez le congeler dans du cellophane aussi au bout de 24h et vous le sortirez 3 jours avant de le consommer. Servez-le avec du pain d'épices, des toasts avec un chutney et en dégustant du vin doux, une vendange tardive ou un Gewurtztraminer. Passez d'excellentes fêtes!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr