



# Mon foie gras maison !

fio842002



Hello la Zodiosphere,  
ce soir je vous propose de partager ma recette de foie gras maison trop facile !

Pour la recette vous aurez besoin de :

- un foie gras frais
- de sel
- de poivre
- de sucre
- de porto (pas obligatoire

ici pour un foie de 600gr, j'ai mis 9 grammes de sel fin, 4 grammes de poivre moulu, 3 grammes de sucre en poudre et 4 cuillères de porto

Première étape, le deveiner. Pour cela je n'ai pas trouvé plus simple qu'avec les mains. J'ouvre le foie en 2 pour trouver la veine principale et je remonte dans chaque lobe du foie pour enlever les veines. Bon dans la pratique, mon foie n'est pas très joli à ce moment là mais rassurez vous on ne voit plus rien après !

Une fois tout deveiné je réparti le mélange sel/poivre/sucre sur tout les morceaux de foie afin de bien répartir les goûts.





Ensuite, je découpe un morceau d'environ 50cm de long de papier film plastique et je dépose les morceaux de foie dessus, et je rajoute mes cuillères de porto pour bien imbiber le foie.

Une fois tout bien mélangé, je commence à rouler ma préparation afin de former une ballotine.

Une fois la ballotine bien formée je noue les extrémités ensemble de façon à bien fermer ma ballotine.

Je recommence cette opération plusieurs fois en croisant les couches de films plastiques afin que tout le foie reste dans ma ballotine.

Pour la cuisson, rien de plus simple, je fais chauffer une grande marmite d'eau, et quand elle bout, j'arrête l'eau, je plonge mon foie gras dedans, je pose dessus une casserole dans laquelle j'ai mis un peu de l'eau chaude de la marmite, afin de bien maintenir mon foie au fond de la casserole.

Je laisse mon foie plongé dans l'eau jusqu'à ce que mon eau soit bien froide (souvent je le fais le soir, et le laisse toute la nuit dans l'eau).

Une fois l'eau froide, je récupère mon foie gras, je le met au frigo et j'attends au moins 3 jours avant de le déguster !



Avant la dégustation, il ne vous reste plus qu'à enlever les différentes épaisseurs de films et à déguster accompagné de toast, de pain d'épices, de confiture de figues ou de confit d'oignons selon votre plaisir !

Bonne dégustation !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)