

❧ *Foie Gras au torchon* ❧

❧ *INGREDIENTS* ❧

- ½ torchon
- foie gras

Faire tremper préalablement le torchon dans un peu de Cornas, qui aura servi à faire macérer le foie, la veille.

L'essorer et jeter le jus.

Mettre en place le foie gras dans le torchon et le rouler assez fermement.

Disposer dans un plat et le couvrir de Cornas (le reste de la marinade).

Cuire au four à 80°, environ 40 mn.

Considérer la cuisson achevée lorsque la papillote formée par le torchon est bombée.

Important : Laisser reposer 48 heures au frigo avant consommation.

Utiliser un vin très tannique.



Pour utiliser le reste de Cornas, faites une sauce.

Ciseler ½ oignon et le faire suer quelques secondes dans du beurre. Ajouter le vin et une cuillerée à café de fond brun (bouillon cube). Laisser frémir quelques minutes et lier très peu à la maïzena (diluée préalablement dans de l'eau). Saler, poivrer.

Se sert avec un foie gras poêlé. L'acidité équilibre l'effet du gras du foie.