

Foie gras truffé mi cuit ou stérilisé

Ingrédients

1 foie gras de canard d'environ 600g
1 cuillère à café rase de sel (16g)
30g Tuber brumale pour la cuisson stérilisée ou
60g de Tuber melanosporum pour le foie mi cuit

Préparation

Dénervez le foie et le piquer de fin bâtonnets de truffe. Salez et placez de 24 heures au frais sous film.

Mi cuit: Placez la préparation dans une terrine en porcelaine à feu, tassez, couvrez de son couvercle en laissant toutefois une petite ouverture s'il ne dispose pas d'un trou. Mettez au four dans un bain marie à 180° (th6) surveillez la cuisson, elle est assez rapide, le foie est cuit lorsque le sang ne sort plus quand on le pique. Dès que le foie est cuit ôtez la terrine du bain marie et posez la sur un torchon, soulevez le couvercle et à l'aide d'un poids faites descendre le foie dans le fond de la terrine de façon à ce qu'il soit recouvert de graisse, attendez que la graisse se fige dans le fond pour ôter le poids et replacez le couvercle en scellant avec de la graisse, mettez au frais et attendre 5 à 8 jours avant de déguster.

Stérilisé: Placez la préparation dans une terrine pour conserve, tassez légèrement et fermez le pot avec un caoutchouc. Disposez dans un stérilisateur. Stérilisez 35 mn à 100° et sortir le bocal de l'eau dès la fin de cuisson.

Attendez deux à trois mois avant de déguster, il se bonifie avec le temps toutefois ne pas dépasser un an.