

## FOIE GRAS CANARD



*Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 3j - Nombre de portions: 6*

### Ingrédients:

- 1 (500g - 600g) Foie gras de canard cru
- 4cs Cognac
- cc Sel
- 2 pincées Poivre moulu
- 800g Eau
- 350g Glaçons

### Préparation:

- Séparer les lobes du foie gras et éveiller ce dernier à l'aide d'un couteau pointu en retirant bien les veines du bout en bout
- Déposer le foie éveiller dans un saladier, arroser la face du dessus de 2cs de cognac et la saupoudrer de 1cc de sel et d'une pincée de poivre. Laisser macérer 30 minutes au min.
- Retourner le foie dans un saladier, puis renouveler l'opération sur l'autre face avec le cognac, le sel et le poivre. Laisser à nouveau macérer 30 minutes
- Reconstruire le foie à la main, le déposer au centre d'un film alimentaire. Rabattre les côtés du film en évacuant bien l'air afin de former un saucisson de forme régulière.
- Renouveler l'opération avec 4 autres films alimentaire. Faire un noeud avec les extrémités de la dernière feuille.
- Mettre l'eau dans le bol. Mettre en place le Varoma, installer le foie, cuire 15 min / Varoma / vitesse 2.
- Tourner délicatement le foie de l'autre côté et prolonger la cuisson vapeur 14min / Varoma / vitesse 2.
- Déposer délicatement le foie dans un grand saladier d'eau froide ajouter les glaçons et laisser refroidir 30 minutes environ.
- Mettre ensuite le foie emballé au frigo et le laisser reposer 3 jours min. avant de le déguster