Menu foie gras

2 personnes 2h

INGREDIENTS

- 500g de foie gras crue
- 4g de sel fin
- 2g de poivre moulu
- 3g de sucre
- 4cl
- 200g de framboise

- Film
- 2 Cul de poule

- 200g de framboise
- 1 échalotte
- 4cl vinaigre de framboise
- 5g de sucre
- Huile d'olive

- Casserole
- Planche à découper
- Couteau

FROIE GRAS ET SA COMPOTÉE DE FRAMBOISES

1. Dans un cul de poule ajouter le foie gras, le sucre, le poivre, le sel et le cognac.
2. Bien mélanger le tout et laisser reposer environ 30 minutes.
3. Mettre le foie gras dans le film et former un boudin.
4. Cuire au bain marie à 80° pendant 45 minutes.
5. Faire refroidir le foie gras dans de l'eau bien froide avec des glaçons.

1. Eplucher l'échalote et l'émincer.
2. Dans une casserole faite chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir l'échalote l'émincer.
3. Ajouter les framboises, le sucre et le vinaigre de framboise.
4. Laisser compoter environ 10 minutes.