



Semaine du Foie Gras 2019
Du 2 au 8 décembre 2019

FOIE GRAS DE CANARD EN MARBRURES AUX ÉPICES DE PAIN D'ÉPICES

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de foie de canard
- 75 g de mélange de baies roses, poivre blanc, poivre de Sichuan, coriandre
- 25 g de mélange épices à pain d'épices
- Sel, poivre, farine

Progression de la recette

Couper les lobes de foies gras de canard en 6.
Saler, poivrer et fariner les lobes.

Saisir les lobes dans une poêle très chaude et saupoudrer avec les épices à pain d'épices.

Dans le fond d'une terrine, mettre un peu de mélange de poivres et baies mixés.

Ajouter une première couche de foie poêlé puis à nouveau le mélange d'épices mixées et ainsi de suite pour obtenir l'effet marbrures.

Bien presser l'ensemble dans la terrine et laisser refroidir 6 heures minimum au réfrigérateur ...



Chef Roger Bouhassoun
La Cheneaudière*** & Spa – Relais & Châteaux**
3 rue du Vieux Moulin
67420 Colroy-la-Roche