

Voici la recette de foie gras de Maria C., merci à elle de partager avec nous ses petits secrets!

Ingrédients : 1gr sel pour 100grs de foie gras, cognac et poivre selon goût.

Déveiner le foie gras. Voici le lien d'une vidéo qui montre comment le déveiner.

http://www.dailymotion.com/video/x7ondt_deveiner-un-lobe-de-foie-gras_lifestyle

Dans le foie gras, salez, poivrez, et verser le cognac.

Placer dans une terrine, puis couvrir.

Enfourner à 70° pendant 20 minutes.

Placer la terrine dans le réfrigérateur pendant au moins un jour.

Bon appétit.