



« *Recette de foie gras au torchon* »
de Patrick Laporte



Ingrédients

1 kg Foie gras
8 g Sel
2 g Poivre
3 g Sel Nitrité
1 Trait Porto
1 Trait Cognac
2 Litres Bouillon de poule

- Dénerver le foie gras puis l'assaisonner. Couvrir avec du papier film et laisser mariner au frigo pendant 12 heures. Mouiller un torchon. Faire un pain de foie gras et l'enrober dans le torchon puis ficeler.

- Chauffer le bouillon à 90° et cuire pendant 8 minutes
Réserver au frigo pendant 12 heures