

LE FOIE GRAS CRU AU SEL

Sébastien GENDRE – Professeur de cuisine

| <p>Description du produit fini : Le foie gras ainsi obtenu est d'une belle couleur naturelle, légèrement rosé au centre de la tranche. « Les vrais amateurs de foie gras l'adorent ».</p> | | <p>Présentation de la technique Foie gras entier, dénervé, qui est simplement frotté de sel et de poivre, enveloppé et roulé dans une gaze, puis macéré plusieurs heures au frais dans du gros sel. Débarrassé du gros sel il est gardé au frais avant consommation.</p> | |
|--|---|---|---|
| <p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foie gras de canard 500 g ou d'oie 900 g • Sel fin 17g au kg • Poivre noir 5g au kg | | <p>Matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 planche à découper • 1 couteau d'office • 1 plaque à débarrasser • 1 gaze • Papier sulfurisé et film alimentaire | |
| LOGIGRAMME Étapes critiques | METHODES | RISQUES | POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE |
| <p>-1- Dénervé et assaisonner</p> | <p>✍ foie gras à température, séparer les 2 lobes et retirer toute trace de fiel puis dénervé au doigt ou avec la pointe d'un couteau</p> <p>✍ peser le foie et l'assaisonnement, le répartir sur les 2 lobes</p> | <p>☹ travailler le foie trop froid</p> <p>☹ laisser des traces de fiel ou des nerfs dans le foie</p> | <p>☺ la texture doit être souple au doigt pour pouvoir le dénervé facilement</p> <p>☹ les traces de fiel apportent une amertume, les nerfs oubliés vont laisser des marbrures visible à la coupe et désagréables à la dégustation</p> |
| <p>-2- Envelopper et rouler</p> | <p>✍ reformer les lobes et les déposer sur une gaze.</p> <p>✍ rouler en forme de boudin et attacher les extrémités.</p> | <p>☹ ne pas serrer suffisamment le foie</p> | <p>☺ obtenir une régularité lors de la lise en forme.</p> |
| <p>-3- Mettre au sel</p> | <p>✍ recouvrir le foie de gras de gros sel, laisser mariner 12 heures pour le canard et 24h pour l'oie. (cuisson du foie gras par l'action du sel)</p> | <p>☹ laisser des poches d'air, le foie doit être au contact permanent du gros sel.</p> <p>☹ laisser trop longtemps au contact du sel = mauvaise appréciation de la cuisson et du goût</p> | <p>☺ les poches d'air ne cuiront pas le foie et empêcherons d'avoir une cuisson homogène.</p> |
| <p>-4- Terminer le foie gras</p> | <p>✍ sortir le foie du gros sel, enlever la gaze, filmer ou mettre sous-vide.</p> <p>✍ réserver au frais.</p> | <p>☹ casser le boudin de foie.</p> <p>☹ a consommer assez rapidement, sinon risque d'altération.</p> | <p>☺ manipuler avec précaution.</p> <p>☺ servir très frais et rapidement. La conservation est limitée à 3 jours maximum.</p> |

