



PALMAGRI

Langon

Foie gras de Pâques au cacao amer

Pour 6 pers ___ Cuisson 40 min ___ Repos : 48h

Ingrédients

500g de foie gras de canard déveiné

60g de chocolat à croquer

20g de beurre

6g de sel

3g de poivre de Sichuan

- Laisser le foie gras à température ambiante afin qu'il ramollisse.
- Placer le entre deux feuilles de film étirable et étaler le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir une galette d'environ 1 cm d'épaisseur. Oter le film plastique.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre, le sel et le poivre de Sichuan.
- Recouvrir le foie gras avec le chocolat fondu puis rouler le de manière à obtenir une bûche.
- Emballer la bûche dans une feuille de papier sulfurisé puis dans un torchon. Nouer les deux extrémités.
- Plonger la bûche dans de l'eau chaude frémissante (90°C) et laisser cuire pendant 40 min.
- Sortir la bûche de l'eau et laisser refroidir 30 min à température ambiante, puis mettre au frais. Garder la bûche au frais 2 jours avant de la déguster en entrée.