



PALMAGRI

Langon

Foie gras à la gelée de rose

Pour 5-6 pers ___ Cuisson 1h ___ Préparation 1h45 min

Ingrédients

1 Foie entier Extra de 500-600g

1 pot de gelée de rose 210g

6g sel - 3g poivre

- Eveiner le foie.
- Le placer dans un plat et le recouvrir de gelée de rose.
- Recouvrir et laisser reposer dans le plat pendant 1h30 au frais.
- Préchauffer votre four à 110°C.
- Retirer la gelée collée au foie, saler, poivrer, et placer dans une terrine.
- Faire cuire au bain marie pendant 1h.
- Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au réfrigérateur.

Le développement des parfums de votre terrine sera optimal au bout de quatre jours.

Nous vous conseillons d'attendre 6 jours avant de déguster votre foie.

BON APPETIT !