



*Le Verre
Gourmand*

La recette du mois

Le Foie Gras Poché au Vin Rouge et aux Epices

Les fêtes approchant, je ne résiste pas à l'envie de vous confier cette recette de foie gras poché au vin rouge et aux épices, simple, irrattable et originale.

A préparer 24 à 48 heures à l'avance

Ingrédients :

- 1 lobe de foie gras cru (de 500 à 600g)
- 1 bouteille de vin rouge plutôt corsé et de bonne qualité
- 100 g de pain d'épices
- 3 clous de girofle, 1 pincée de muscade, 1 cuillère à soupe rase de gros sel,
- 1 feuille de laurier, thym, 1 pincée de cannelle

Mettre à bouillir dans une casserole, le vin rouge et tous les autres ingrédients. (le pain d'épices va se dissoudre dans le vin). Laisser cuire 5 minutes après le départ de l'ébullition. Ajouter le foie gras, couvrir avec un couvercle et retirer du feu. Laisser refroidir une heure puis mettre la casserole au réfrigérateur pendant au moins 24 heures.

Sortir la casserole, débarrasser du gras de canard figé en surface et égoutter le foie gras qui a pris alors une belle coloration lie de vin. Présenter à trancher sur table ou trancher quelques instant avant le repas pour une présentation à l'assiette.

Servir avec un pain campagnard toasté, de la fleur de sel de Guérande et une mélange de poivres 5 baies au moulin.

Découvrez alors une autre saveur du foie gras qui s'accompagnera idéalement d'un vin rouge, bordeaux ou vins du Sud-ouest (buzet, madiran,cahors...)

Une belle entrée de fête !! Irrattable !!

N'hésitez pas à nous contacter par mail pour tout renseignement sur la recette ou sur l'accord met et vins pour vos repas de fin d'année.

Faites nous part de vos résultats après essais !

contact@leverregourmand.com

Restaurant «Le Verre Gourmand» - 142 Bvd de Brou - 01000 BOURG en BRESSE

Tél.: 04-74-23-30-60 - E-mail: contact@LeVerreGourmand.com - site web :www.leverregourmand.fr