

Mars 2008

LA RECETTE DE MARIE-LUCE

Recette du foie de canard mi-cuit

(Pour six personnes)

Choisir un foie bien ferme de 600 gr. environ

Ingrédients : 4 cuillères à café d'Armagnac, sel et poivre

Préparation : bien séparer les lobes pour retirer les nerfs.

Saler et poivrer l'intérieur de chaque lobe.

Bien imbiber d'Armagnac avant de refermer le foie.

Saler et poivrer tout autour.

Mettre le foie dans un plat à sa taille, l'arroser du reste d'Armagnac et bien couvrir.

Conserver au réfrigérateur 24 heures en retournant plusieurs fois.

Disposer et bien tasser le foie dans une terrine, le recouvrir du jus de macération et mettre le couvercle.

Cuisson au bain-marie :

Four à 140° pendant 40 minutes.

Retirer la terrine, laisser refroidir (ne jamais enlever le gras qui recouvre le foie)

Garder au réfrigérateur trois semaines à un mois avant de déguster avec vos amis.

Accompagnement :

Vin de Tokay : vendange tardive, Aszu de Tokay (si vous trouvez)

Vin d'Alsace ou de Jurançon (vendange tardive ou vin de glace)

Sauternes... ou autres grands vins doux

Vin rouge : un Grand Médoc si vous préférez.